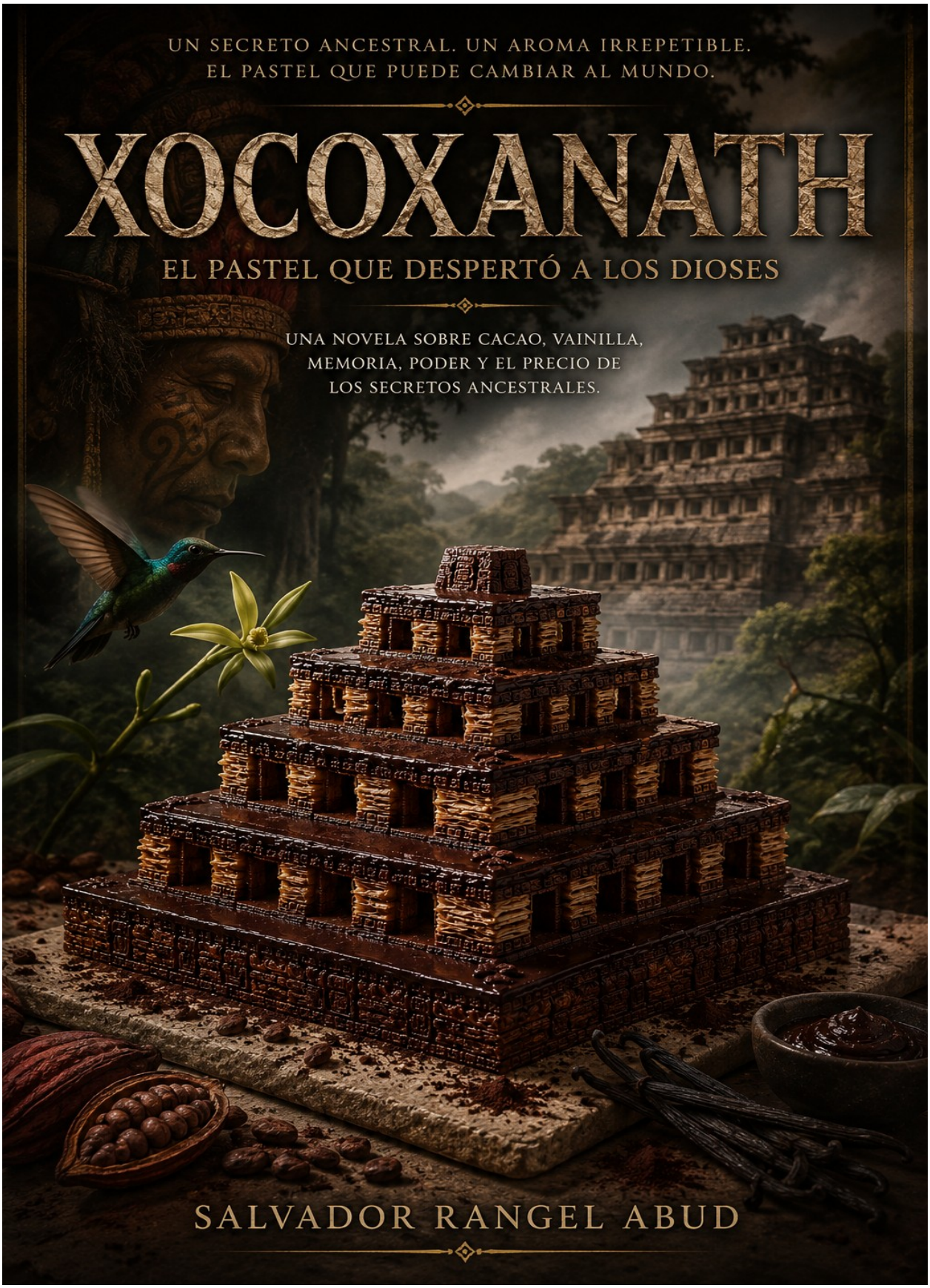
UN SECRETO ANCESTRAL. UN AROMA IRREPETIBLE.
EL PASTEL QUE PUEDE CAMBIAR AL MUNDO.
XOCOXANATH
EL PASTEL QUE DESPERTÓ A LOS DIOSES
UNA NOVELA SOBRE CACAO, VAINILLA,
MEMORIA, PODER Y EL PRECIO DE
LOS SECRETOS ANCESTRALES.
SALVADOR RANGEL ABUD

XOCOXANATH

Salvador Rangel Abud

SINOPSIS

Artemio Mixtli, un joven indígena de la sierra cercana a Papantla dotado de una sensibilidad excepcional para los aromas y sabores, crece bajo la enseñanza de su abuela Consuelo, quien le transmite la idea de que cocinar es escuchar a los ingredientes. En la cocina descubre el misterio del XAMÁN, una antigua pasta ancestral apenas documentada cuya receta parece incompleta. Gracias a una beca, Artemio viaja a Alemania para formarse en alta repostería con el severo maestro Franz Kellner, donde domina la precisión técnica europea, aunque comprende que esa perfección carece de memoria y raíz cultural. Investigando en Hamburgo encuentra el cuaderno quemado de Heinrich Moser, un pastelero desaparecido en Veracruz tras acercarse al mismo secreto que Artemio persigue.

De regreso en México, Artemio se adentra en la sierra y descubre a los Vigilantes de la Tradición, guardianes de un conocimiento ecológico ancestral, así como el secreto de ciertos colibríes cuyos microorganismos alteran la fermentación de vainas especiales de vainilla creando aromas imposibles de reproducir industrialmente. Mientras enfrenta la desconfianza de los guardianes y las ambiciones del empresario Gregor Vasič, decidido a explotar comercialmente el hallazgo, Artemio logra reconstruir el XAMÁN y crear el XOCOXANATH: un monumental postre inspirado en la Pirámide de los Nichos de El Tajín, donde convergen la técnica europea y la profundidad sensorial mexicana. Seleccionado para la Coupe du Monde de la Pâtisserie en Lyon, Artemio descubre que el verdadero conflicto no es ganar el campeonato, sino decidir cómo proteger el ecosistema y la tradición que hicieron posible su creación antes de que el éxito mundial los destruya.

ADVERTENCIA DE CONTENIDO

Esta novela contiene referencias a desaparición sospechosa de un personaje histórico, amenazas veladas relacionadas con intereses económicos internacionales, y tensión derivada de la confrontación entre comunidades indígenas y operadores de capital transnacional. El tratamiento de la biopiratería y la explotación de recursos genéticos se aborda desde una perspectiva crítica y documentada. No contiene violencia explícita ni contenido sexual. Es una novela literaria de aventura cultural, reflexión gastronómica y dilema ético, apta para lectores adultos y jóvenes adultos.

SOBRE EL AUTOR

Salvador Rangel Abud es médico cirujano, especialista en salud pública, maestro en administración de hospitales y doctorando en ciencias, además de escritor aficionado. Nacido en México con raíces en Xalapa, Veracruz, su

obra literaria abarca más de doscientas dos novelas publicadas en géneros que van de la narrativa histórica a la ficción gastronómica, de la novela coral didáctica a la narrativa genealógica y romántica. Su escritura combina el rigor intelectual de su formación científica con una sensibilidad literaria profundamente enraizada en la historia, la ecología y el paisaje cultural del México contemporáneo. Contacto: wrangel.1352@gmail.com

---

DETALLES DE PUBLICACIÓN

Título: XOCOXANATH

Autor: Salvador Rangel Abud

Género: Novela literaria / Ficción gastronómica

Subgénero: Thriller cultural / Dilema ético / Aventura culinaria

Extensión: Prólogo + 15 capítulos + Epílogo

Ambientación: Sierra de Papantla, Veracruz; Friburgo, Berlín, París, Hamburgo y Lyon. Tiempo presente y retrospectivo

Idioma: Español

Primera edición: 2026

País de origen: México

Licencia: CC BY-NC-ND 4.0

NOTA DEL AUTOR

XOCOXANATH nació de una convicción que llevo mucho tiempo sosteniendo: que la gastronomía mexicana tiene cosas que decirle al mundo que el mundo todavía no ha escuchado completamente, no porque no existan sino porque los instrumentos para decirlas de la manera que el mundo culinario internacional puede recibir no siempre han estado disponibles. La historia de la vainilla de Papantla es real en sus términos generales: la explotación colonial del ingrediente, el desplazamiento de México por Madagascar como productor dominante, la existencia de variedades ancestrales con características que las versiones comerciales no tienen, y la amenaza constante de la biopiratería sobre el conocimiento indígena de los procesos de cultivo y curado. Los Vigilantes de la Tradición son una construcción ficticia pero no una invención arbitraria: existen en muchas regiones de México personas que guardan conocimientos ecológicos y culinarios que el mercado no ha podido comprar precisamente porque entender su valor requiere entender que son inseparables del lugar donde existen. El XAMÁN y el XOCOXANATH son creaciones literarias. Las recetas que aparecen en el origen de este proyecto son reales y fueron elaboradas por el autor como ejercicio de investigación gastronómica. La Coupe du Monde de la Pâtisserie es real. Los colibríes que alteran la fermentación de la vainilla son una extrapolación literaria de procesos ecológicos documentados en otros contextos. Todo lo demás, como siempre, es la distancia entre lo que ocurrió

y lo que pudo haber ocurrido si las condiciones hubieran sido exactamente las que la historia necesitaba.

LICENCIA

Esta obra está publicada bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0). Se permite la reproducción y distribución no comercial del texto íntegro siempre que se cite al autor y la fuente. No se permite la modificación, transformación ni creación de obras derivadas sin autorización expresa del autor. Para usos comerciales o editoriales, contactar a: wrangel.1352@gmail.com

---

PALABRAS CLAVE

Papantla, Veracruz, vainilla ancestral, totonaca, gastronomía mexicana, repostería de alta competencia, Coupe du Monde de la Pâtisserie, Lyon, El Tajín, Pirámide de los Nichos, colibríes, fermentación, biopiratería, conocimiento indígena, XAMÁN, XOCOXANATH, tradición culinaria, dilema ético, ecosistema, identidad cultural, memoria gastronómica

---

TEMAS PRINCIPALES

La identidad cultural como ingrediente insustituible de la creación artística. La tensión entre el deseo de compartir algo con el mundo y el riesgo de destruirlo al compartirlo. La biopiratería como forma contemporánea de colonialismo cultural y ecológico. El conocimiento indígena como patrimonio vivo que no puede separarse del ecosistema que lo produce. La pastelería de alta competencia como lenguaje universal capaz de hacer audibles cosas que ningún otro lenguaje podría transmitir de la misma manera. La paradoja del artista que encuentra la perfección en el encuentro de dos tradiciones opuestas. El dilema entre la gloria personal y la responsabilidad colectiva. La memoria como ingrediente culinario y la cocina como forma de preservar lo que el tiempo amenaza con borrar.

CITAS DESTACADAS

"La nariz nunca miente. Lo que a veces miente es la cabeza que interpreta lo que dice la nariz."

"La técnica sirve al sabor en lugar de imponerse sobre él. Eso no se enseña. O se trae o no se tiene."

"Genuinamente diferente significa que produce algo que ninguna otra cosa puede producir. Diferente sin el genuinamente es simplemente exótico. El exotismo es turismo. El genuinamente diferente es arte."

"Las cosas que existen y que tienen valor terminan siendo encontradas. La pregunta no es si alguien las va a encontrar sino quién y bajo qué condiciones."

"Un postre que no recuerda nada es un objeto hermoso. No es más que eso."

"Si el mundo entiende el XOCOXANATH y quiere más, vamos a tener un problema. Pero si el postre no existe, vamos a tener el mismo problema sin el argumento para enfrentarlo."

"Ciertos conocimientos jamás podrán pertenecer completamente al mercado porque existen secretos que solo sobreviven mientras permanecen unidos a la tierra viva que los creó."

COMPARACIONES LITERARIAS

Por su exploración del conflicto entre tradición indígena y capitalismo global a través de un personaje de raíces locales con formación internacional, esta novela dialoga con la obra de Laura Esquivel, en particular con Como agua para chocolate, aunque con un tono más oscuro y un dilema ético más complejo. Por la arquitectura de la trama, que combina aventura, investigación y reflexión cultural en torno a un objeto de valor codiciado por múltiples actores con recursos desiguales, se aproxima a las novelas de Arturo Pérez-Reverte, especialmente a La tabla de Flandes y El Club Dumas. Por su retrato de la alta cocina como territorio de competencia, identidad y poder, recuerda algunos momentos de la narrativa gastronómica de Joël Dicker y de ciertos cuentos de Julio Ramón Ribeyro sobre el talento en conflicto con el sistema. Por el tratamiento de la ecología como valor cultural y narrativo, tiene puntos de contacto con la obra de Richard Powers, especialmente con El árbol del mundo.

PREGUNTAS PARA DISCUSIÓN

¿Puede un postre ser simultáneamente el mejor argumento para proteger un ecosistema y la razón por la que ese ecosistema corre más peligro? ¿Cómo resuelve o no resuelve Artemio esa paradoja?

¿Qué diferencia existe entre el conocimiento que guardan los Vigilantes de la Tradición y el conocimiento que Artemio aprende en Europa? ¿Son complementarios o contradictorios?

¿Es Vasič un villano en el sentido convencional, o representa una lógica de mercado que funcionaría igual con o sin él como individuo?

¿Qué papel cumple la abuela Consuelo en la novela más allá de ser el origen del cuaderno? ¿Cómo su presencia atraviesa toda la historia aunque muera antes de que comience?

¿Por qué el epílogo elige mostrar al aprendiz que no encuentra a Artemio en lugar de mostrar directamente qué pasó con él? ¿Qué dice esa elección sobre la naturaleza del conocimiento que la novela explora?

¿Puede el arte —en este caso un postre— funcionar como argumento legal o político para la protección de un ecosistema? ¿Cuáles son los límites de ese argumento?

¿Qué significa que el jurado japonés diga que el XOCOXANATH es algo que tiene raíz? ¿Por qué esa frase resulta más exacta que cualquier descripción técnica?

CÓMO CITAR

Rangel Abud, Salvador. *XOCOXANATH*. México, 2026. Licencia CC BY-NC-ND 4.0. Contacto: wrangel.1352@gmail.com

---

OTRAS OBRAS

Salvador Rangel Abud es autor de más de doscientas dos novelas publicadas, entre las que destacan: *Xalapa de mis amores*, novela romántica ambientada en el Conservatorio de Música de la Universidad Veracruzana; *Por las barbas de Neptuno*, novela de aventura y misterio histórico ambientada en el puerto de Alvarado, Veracruz; *El último rojo del Soviet*, novela didáctica ambientada en la Ciudad de México en estilo Vargas Llosa; *Una España siempre en llamas*, novela coral sobre la familia Pereda Samaniego a través del siglo XX español; *Las voces de la razón*, novela coral ambientada en un seminario de La Sorbona; *La sangre del norte*, novela histórico-genealógica que traza el linaje del Barón von Wrangel hasta la familia Rangel Abud en Xalapa; y *La república que pudo haberse sembrado*, novela histórica contra fáctica sobre México desde Juárez hasta el presente.

MENSAJE FINAL

XOCOXANATH es una declaración sobre lo que ocurre cuando dos mundos que no deberían poder hablarse encuentran el idioma común que hace posible la conversación: la pastelería de alta competencia como puente entre la sierra totonaca y el palacio de congresos de Lyon, entre el cuaderno de una abuela y el archivo de Hamburgo, entre los colibríes que nadie puede patentar y el mercado que querría hacerlo. Es también una historia sobre lo que cuesta encontrar algo genuinamente propio y sobre el tipo de responsabilidad que ese hallazgo impone sobre quien lo hace. Si el XOCOXANATH existe en estas páginas, si su olor llega de alguna manera a quien las lee, es porque hay en la sierra de Papantla cosas reales que el mundo no conoce todavía completamente y que merecen ser conocidas de la manera correcta: con el tiempo, el respeto y la comprensión de que algunas cosas solo existen completas, y que completas es la única manera en que vale la pena que existan.

ÍNDICE

PRÓLOGO: La sombra que fermenta en la niebla
CAPÍTULO 1: El niño que escuchaba aromas
CAPÍTULO 2: Las vainas negras de la sierra
CAPÍTULO 3: La Fundación Xanath
CAPÍTULO 4: Alemania bajo la nieve
CAPÍTULO 5: La precisión de los muertos
CAPÍTULO 6: El cuaderno incendiado
CAPÍTULO 7: Regreso a la tierra de la niebla
CAPÍTULO 8: Los Vigilantes de la Tradición
CAPÍTULO 9: Los colibríes invisibles
CAPÍTULO 10: Mercaderes del aroma
CAPÍTULO 11: El códice de los nichos
CAPÍTULO 12: XAMÁN
CAPÍTULO 13: El nacimiento del XOCOXANATH

CAPÍTULO 14: Lyon
CAPÍTULO 15: El pastel que despertó a los dioses
EPÍLOGO: La última flor de vainilla

XOCOXANATH
Salvador Rangel Abud

PRÓLOGO

La sombra que fermenta en la niebla

Sierra de Papantla, Veracruz. Antes de que Artemio Mixtli naciera.

La niebla llegaba siempre antes que la lluvia. Esa era la señal que Lucio Tlapal había aprendido a leer desde niño, cuando su propio abuelo lo llevaba a caminar la sierra antes del amanecer con la misma naturalidad con que otros padres llevaban a sus hijos a la escuela: porque lo que había que aprender estaba aquí, en este aire, en este suelo, en esta oscuridad específica que precedía a la luz en estas montañas y que no se parecía a ninguna otra oscuridad que Lucio hubiera conocido en los años en que la vida lo llevó brevemente a otros lugares antes de traerlo de vuelta al único donde siempre había sabido que pertenecía.

Era noche de luna nueva. La oscuridad era completa y honesta, sin los matices grises que la luna produce cuando está presente. Lucio caminaba entre los cultivos con el paso del hombre que no necesita ver porque conoce el terreno con el cuerpo, porque ha recorrido este mismo trayecto cientos de veces en condiciones suficientemente distintas como para que el camino esté grabado en él de una manera que la vista no añade ni la oscuridad quita.

A sus setenta y dos años era el custodio más antiguo de la región, no por nombramiento ni por elección sino por permanencia: había sobrevivido a todos los que sabían lo que él sabía, y esa supervivencia era en sí misma una forma de responsabilidad que nadie le había pedido que aceptara pero

que llevaba consigo con la fidelidad silenciosa de las cosas que no se eligen sino que simplemente son.

Los cultivos no parecían cultivos en el sentido ordinario de la palabra. Las vainillas crecían entrelazadas con otras plantas en una disposición que llevaba generaciones siendo administrada de manera tan gradual y tan respetuosa de lo que el lugar quería hacer por sí mismo que el resultado era indistinguible del monte espontáneo para cualquier ojo que no supiera exactamente qué buscar.

Cada árbol que daba sombra correspondía a una decisión tomada décadas atrás por alguien que entendía que la vainilla necesitaba compañía específica para dar lo mejor de sí. La humedad, la temperatura, la composición del suelo, todo había sido construido con la paciencia de los procesos que no tienen fecha de entrega.

Se detuvo.

En el aire había algo que no era el olor ordinario de la tierra húmeda antes de la lluvia. Era más complejo, más cargado: una superposición de aromas que solo ocurría en ciertos momentos del año cuando la humedad, la temperatura y la floración coincidían de manera que nadie había podido predecir nunca con exactitud. Cuando esas condiciones se daban, los colibríes llegaban. Uno, dos, a lo sumo tres, dependiendo de la noche. Lucio los escuchaba antes de verlos: un zumbido que era casi una vibración, como si el aire mismo respondiera de manera diferente a su presencia. Se posaban sobre ciertas flores con una selectividad que no era aleatoria sino que correspondía a un patrón documentado durante décadas sin escribirse, llevado en la memoria de los Vigilantes con la fidelidad que da saber que si uno lo olvida nadie lo recordará.

Lo que esas aves transportaban de flor en flor no era únicamente polen. Los fluidos que llevaban contenían microorganismos específicos de ese ecosistema que en el proceso de curado y fermentación de las vainas producían transformaciones que alteraban el perfil aromático final de maneras que iban mucho más allá de lo que cualquier vainilla comercial podía alcanzar. No era superstición. Era ecología de una complejidad que la ciencia moderna podría haber confirmado si alguien hubiera tenido acceso a los cultivos para estudiarlos, lo cual era precisamente lo que los Vigilantes se habían dedicado a impedir durante generaciones.

Lucio observó durante el tiempo que los colibríes decidieron quedarse. Luego comenzó el regreso hacia la casa.

Fue entonces cuando escuchó el ruido.

No era ruido de animal. Los animales de la sierra producían sonidos que Lucio conocía y distinguía con la familiaridad de quien los ha escuchado toda la vida. Este tenía la torpeza específica de alguien que no conoce el terreno: pisaba donde no debía, se detenía en los momentos equivocados, avanzaba cuando el suelo pedía que esperara. Lucio reconoció al hombre antes de verlo: el extranjero que llevaba días en el pueblo con su cámara y su

cuaderno, haciendo preguntas que parecían de turista pero que tenían la dirección de alguien que sabe qué está buscando.

Se detuvo frente a él en el camino. La oscuridad era suficiente para que el extranjero no lo viera hasta estar a dos metros.

—¿Quién anda ahí? —dijo el hombre en un español con acento que Lucio no pudo ubicar con precisión.

—El dueño de este camino —dijo Lucio.

El hombre tardó un momento en responder. Cuando lo hizo su voz tenía el tono calibrado de alguien que ha preparado esta conversación aunque no esperaba tenerla de noche.

—Estoy estudiando la flora de la región. Soy investigador.

—Los investigadores piden permiso antes de caminar tierras ajenas —dijo Lucio.

—No sabía que esta zona era privada.

—No es privada. Es sagrada. No es lo mismo pero el efecto es similar.

Otro silencio. En la oscuridad Lucio podía escuchar la respiración del hombre, un poco acelerada, la respiración de alguien que está evaluando opciones y que no tiene suficiente información para elegir bien entre ellas.

—Solo quiero documentar ciertas variedades de vainilla —dijo el extranjero —. No voy a dañar nada.

—Lo que usted quiere documentar no le pertenece —dijo Lucio—. Y lo que no le pertenece no puede documentarse sin el permiso de quien sí lo tiene. Regrese al pueblo. Mañana, si quiere hablar, venga de día y por el camino principal.

No esperó respuesta. Siguió caminando hacia la casa con el paso tranquilo de quien no tiene ninguna razón para apresurarse porque el lugar le pertenece de maneras que ninguna discusión puede modificar.

El extranjero fue encontrado al amanecer en el camino de bajada, desorientado y sin sus papeles ni su equipo fotográfico. No estaba herido. Simplemente estaba perdido de una manera que iba más allá de la desorientación geográfica. Se fue del pueblo esa misma mañana.

No volvió. Los Vigilantes nunca supieron su nombre ni para quién trabajaba, y esa ignorancia les preocupaba más que haberlo sabido, porque los hombres que trabajan para alguien que puede permitirse no dar su nombre son los que hay que temer de verdad.

Lucio murió cuatro meses después, en la misma casa donde había nacido, con el olor de los cultivos llegando desde la sierra a través de la ventana que su hija quería cerrar y que él pedía que dejaran abierta. Murió sin drama y sin aparatos, con los suyos alrededor y con la certeza de que lo que había guardado durante setenta años seguía donde lo había guardado.

La noche antes de que dejara de poder hablar con claridad, reunió a los Vigilantes que podían llegar. Eran siete. Se sentaron en la sala de la casa con las sillas que no alcanzaban y algunos de pie junto a la pared, y Lucio habló desde la cama con una voz que ya no era fuerte pero que todavía era precisa.

—Voy a decirles algo que llevo años pensando —dijo— y que no dije antes porque quería estar seguro de que era verdad y no solo miedo.

Nadie respondió. Afuera la sierra hacía sus ruidos nocturnos de siempre.

—Vendrán más hombres como el de la semana pasada —dijo Lucio—. Con mejores equipos y más dinero y mejores pretextos. La sierra siempre ha sabido qué hacer con ellos. Eso no me preocupa.

—¿Entonces qué te preocupa? —dijo una mujer desde el rincón. Era Remedios, su nieta, la más joven de los que estaban en la sala y la única que hablaba cuando los demás callaban, que era una de las razones por las que Lucio consideraba que sería la mejor de todos ellos.

—Me preocupa el día en que llegue alguien de adentro —dijo Lucio—. Alguien con raíces en esta tierra. Con amor genuino por lo que guardamos. Con las mismas preguntas que los extranjeros, pero con algo que los extranjeros no tendrán nunca.

—¿Qué cosa? —dijo Remedios.

—El derecho de hacerlas.

El silencio que siguió no fue de incomodidad sino de reconocimiento. Todos en esa sala entendieron a qué se refería Lucio aunque nadie hubiera nombrado todavía esa posibilidad antes de esa noche.

—¿Y qué hacemos si llega? —dijo uno de los hombres mayores.

—Eso es exactamente lo que tienen que decidir ustedes —dijo Lucio—. Porque yo no voy a estar.

—¿Nos ayudamos o lo detenemos? —insistió el hombre.

Lucio tardó en responder. Cuando lo hizo su voz tenía el peso de alguien que ha pensado en esa pregunta durante mucho tiempo y que todavía no tiene una respuesta completamente satisfactoria.

—Depende de lo que haga con lo que le den —dijo—. Eso es lo único que importa. No de dónde viene ni cuánto sabe ni qué tan buenas sean sus intenciones. Las intenciones no protegen ecosistemas. Las decisiones sí.

Remedios lo miró durante un momento.

—¿Y si sus decisiones son las correctas?

—Entonces habrán hecho lo correcto en ayudarlo —dijo Lucio—. Y si no lo son, habrán aprendido algo sobre cuándo no ayudar. De cualquier manera algo se aprende.

Nadie habló más esa noche. Los Vigilantes se fueron uno a uno cuando Lucio cerró los ojos con la expresión de quien ha dicho lo que tenía que decir y puede descansar ahora sin remordimientos pendientes.

Lucio murió tres días después, a la hora en que la niebla llegaba antes que la lluvia.

La niebla bajó sobre los cultivos esa tarde como bajaba siempre, sin aviso y sin despedida, cubriendo con su paciencia antigua todo lo que había debajo. Los colibríes habían vuelto al interior de la sierra. Las vainas seguían en su proceso lento e irrepetible de convertirse en lo que serían cuando el tiempo decidiera que ya habían esperado suficiente.

Y en algún lugar de una comunidad más abajo en la montaña, en una casa que olía a cacao y a especias y a tierra húmeda, una mujer que todavía no sabía que su nieto sería quien finalmente hiciera la pregunta que Lucio había temido y esperado toda su vida preparaba la cena con las manos que tenían memoria propia, sin recetas escritas, sin más guía que el conocimiento que le había llegado de la misma manera que les llega el agua a los ríos: porque viene de arriba y no tiene otra dirección posible.

CAPÍTULO 1

El niño que escuchaba aromas

Comunidad indígena de la sierra, cerca de Papantla. Infancia de Artemio.

La abuela Consuelo decía que Artemio había nacido con la nariz abierta cuando todos los demás nacen con los ojos. No era exactamente un elogio ni exactamente una observación científica: era la manera en que ella describía algo que había notado desde que el niño empezó a gatear y se detenía en lugares específicos de la casa con una concentración que no correspondía a lo que había a la vista pero sí a lo que había en el aire. Junto al metate cuando había cacao recién tostado. En el rincón donde guardaba las especias en frascos de vidrio oscuro que nunca terminaban de perder su olor aunque llevaran años ahí. Junto a la ventana cuando la lluvia traía desde la sierra el olor de ciertas plantas que solo florecían en determinadas horas.

Artemio Mixtli tenía siete años cuando su abuela lo sentó por primera vez junto a ella mientras trabajaba y le explicó lo que estaba haciendo. No con la condescendencia de quien le habla a un niño sino con la seriedad de quien transmite algo importante y sabe que la edad del receptor no modifica la importancia de lo que transmite.

—Huele esto —dijo Consuelo, sosteniéndole frente a la nariz una semilla de cacao recién partido.

Artemio olió durante un momento. Luego dijo:

—Huele a tierra mojada y a algo dulce que todavía no llegó.

Consuelo lo miró.

—¿Cómo sabes que no llegó?

—Porque cuando llega huele diferente. Más redondo.

La abuela no respondió de inmediato. Siguió trabajando con el metate con los movimientos lentos y circulares que Artemio ya conocía de memoria, y durante un rato la cocina tuvo solamente el sonido de la piedra sobre la piedra y el olor del cacao transformándose en pasta bajo la presión y el calor de las manos de Consuelo. El sol de la tarde entraba por la ventana en un ángulo que volvía visible el polvo en suspensión, y ese polvo tenía color y textura y olía también a algo que Artemio no habría podido nombrar pero que reconocía como parte del olor específico de esa casa, que era diferente al olor de cualquier otra casa de la comunidad porque en esa casa se cocinaban cosas que en las otras casas no se cocinaban.

—¿Cómo aprendes esas cosas? —preguntó Artemio.

—Igual que tú —dijo ella—. Prestando atención cuando la nariz te dice algo.

—¿Y la nariz siempre dice la verdad?

—La nariz nunca miente —dijo Consuelo—. Lo que a veces miente es la cabeza que interpreta lo que dice la nariz. Pero la nariz en sí, nunca.

—¿Y cómo sabe uno si es la nariz o la cabeza la que habla?

Consuelo sonrió con esa expresión que tenía para las preguntas que le gustaban, que era una expresión más de reconocimiento que de alegría.

—Practicando —dijo—. Prestando atención muchas veces hasta que aprendes a distinguir cuándo lo que sientes viene de adentro de verdad y cuándo te lo está inventando el deseo de sentir algo.

Esa fue la primera clase de gastronomía que Artemio Mixtli recibió en su vida. No tenía libro de texto, ni aula, ni evaluación al final. Tenía un metate, una abuela con setenta años de conocimiento acumulado en las manos, y el olor del cacao transformándose en algo que todavía no era pero que ya prometía ser.

La casa donde creció Artemio estaba construida en la ladera de una de las colinas que formaban el borde occidental de la comunidad, en el punto donde el suelo empezaba a empinarse hacia la sierra y donde la humedad era constante en todos los meses del año con variaciones de intensidad pero nunca de presencia. Era una casa pequeña de paredes de adobe que habían absorbido durante décadas todos los olores que la cocina había producido hasta volverse ellas mismas una especie de registro aromático de todo lo que la familia Mixtli había cocinado, llorado, celebrado y olvidado entre esas paredes. El piso de tierra apisonada guardaba el frío de las noches y lo liberaba despacio durante el día, y ese frío específico del piso también tenía un olor que Artemio asociaba con la sensación de estar en casa de una manera que no requería más explicación.

Su padre, Jacinto Mixtli, trabajaba en las parcelas de vainilla de otros, jornalero de un cultivo que sus propios ancestros habían conocido mejor que nadie y del que ahora dependía como asalariado de hombres que habían llegado de afuera con dinero suficiente para comprar tierras que los Mixtli

nunca habrían podido comprar. Era un hombre callado de la manera en que son callados los hombres que han guardado durante demasiado tiempo demasiadas cosas que no saben cómo decir. Con Artemio hablaba principalmente del trabajo, de lo que había que hacer y cómo y cuándo, y raramente de otra cosa. No era crueldad ni indiferencia: era la forma que tenía el silencio de instalarse en los hombres cuando el mundo los ha ido empujando hacia adentro durante suficientes años.

La madre de Artemio había muerto cuando él tenía cuatro años, de una fiebre que en un hospital urbano habría sido tratable y que en la comunidad, con la clínica a cuatro horas de camino de tierra y sin medios para llegar en el tiempo que habría importado, fue simplemente mortal. Artemio no la recordaba con claridad suficiente para extrañarla en el sentido específico: la extrañaba en el sentido general, en la forma de un espacio que nunca se llenó del todo con nada de lo que llegó después, un espacio que él aprendió a reconocer con los años pero que de niño simplemente sentía como una ausencia sin nombre disponible todavía.

Consuelo era la que llenaba los espacios que podían llenarse. Abuela paterna, mujer de más de setenta años que se movía por la cocina con la economía de movimientos de quien ha realizado las mismas tareas miles de veces y ha eliminado todo lo que no es necesario, dejando solo lo esencial en cada gesto. Era ella quien le enseñó a Artemio que cocinar no era seguir instrucciones sino escuchar lo que los ingredientes decían sobre su propio estado y sobre lo que necesitaban para convertirse en otra cosa mejor de lo que eran por sí solos.

—Este chile —le dijo una tarde, sosteniéndole un mulato seco— todavía no está listo para el fuego. ¿Sabes por qué?

Artemio tomó el chile. Lo olió con atención. Lo flexionó levemente entre los dedos para sentir la resistencia que opuso o no opuso.

—Porque todavía está húmedo por dentro —dijo—. Si lo pones al fuego ahora va a amargarse antes de tiempo.

—¿Cómo lo sabes?

—No lo sé exactamente. Lo siento aquí —dijo, señalando vagamente hacia algún lugar entre la nariz y el pecho.

—Eso es suficiente —dijo Consuelo—. Por ahora, eso es exactamente suficiente.

La cocina de Consuelo era un mundo en sí mismo. Tenía sus propias reglas, su propia lógica, su propio orden que no era el orden de la limpieza ni el orden de la eficiencia sino el orden del uso: las cosas estaban donde estaban porque era desde ahí donde se necesitaban, y moverlas producía en Consuelo una incomodidad que iba más allá de la preferencia personal. Era la incomodidad de quien siente que el orden de las cosas tiene consecuencias sobre las cosas mismas, que el metate en ese ángulo y la olla

de barro en ese gancho y las especias en ese rincón formaban parte de un sistema en el que todo dependía de todo.

Artemio absorbía todo eso sin saber que lo absorbía, de la manera en que los niños aprenden las cosas más importantes: sin darse cuenta, sin que nadie les diga que están aprendiendo, simplemente estando presentes en el lugar correcto durante suficiente tiempo.

Fue buscando un mantel en el cajón inferior de la alacena cuando lo encontró. Una cosa pequeña de tapas de cartón oscuro, escondida debajo de dobleces de tela, que olía a papel viejo y a algo más difícil de identificar, algo que tenía notas de especias y de tiempo y de manos diferentes a las de su abuela. Lo sacó con cuidado. Lo abrió.

La caligrafía que llenaba las páginas no era la de Consuelo: era más antigua, más apretada, con letras que en algunos casos tenían una forma que Artemio no reconocía como parte del alfabeto que había aprendido en la escuela. Entre esas letras había símbolos que se parecían a los que el maestro mostraba a veces en fotografías de la zona arqueológica de Tajín cuando hablaba de historia regional. Algunos pasajes estaban escritos en lo que parecía ser otra lengua mezclada con el español, una lengua que Artemio no entendía pero cuyos sonidos, cuando los intentaba pronunciar en voz muy baja, le producían una familiaridad imposible de explicar, como cuando uno escucha una melodía que nunca aprendió pero que de alguna manera reconoce.

Llevó el cuaderno a la cocina.

—Abuela. ¿Qué es esto?

Consuelo lo miró sin sorpresa, como si hubiera estado esperando esa pregunta durante años y simplemente no hubiera sabido cuándo iba a llegar.

—Recetas —dijo.

—¿De qué?

—De cosas que ya no se hacen.

—¿Por qué no se hacen?

—Porque se olvidaron los ingredientes. O las personas que sabían hacerlas. O las dos cosas juntas, que es lo más difícil de recuperar.

—¿Y tú sabes hacerlas?

Consuelo se limpió las manos en el delantal con el gesto automático que tenía cuando ganaba tiempo para pensar.

—Algunas —dijo—. Fragmentos de algunas. El resto lo perdimos cuando murió tu bisabuelo sin que nadie le preguntara a tiempo lo que sabía. Así se pierden estas cosas: no de golpe sino por fragmentos, cada vez que muere alguien sin que nadie haya tenido la atención de preguntarle antes.

—¿Puedo leerlo?

—Puedes intentarlo —dijo Consuelo—. Pero entiende que lo que dice ahí no se entiende solo con leerlo. Hay cosas que solo se entienden cuando uno ya sabe lo que busca. Ahora guárdalo donde estaba.

La palabra que aparecía más veces en el cuaderno, la que Artemio leyó con más frecuencia sin entender completamente a qué se refería, era una palabra de cuatro sílabas escrita siempre en mayúsculas como si quien lo escribió hubiera querido distinguirla del resto del texto: XAMÁN. Aparecía en contextos que sugerían que era un ingrediente o una preparación, pero los pasajes donde aparecía eran precisamente los más incompletos, los más fragmentados, como si quien escribió esas páginas hubiera decidido en algún punto que cierta parte de la información era demasiado importante para dejarla completamente por escrito.

Esa tarde, cuando su padre regresó del trabajo con el olor de las parcelas en la ropa, Artemio lo esperó en la entrada.

—Papá. ¿A veces hueles desde aquí arriba un olor de vainilla diferente al de las parcelas donde trabajas?

Su padre se detuvo. Algo en su postura cambió de manera casi imperceptible.

—¿Diferente cómo?

—Más profundo. Más oscuro. Como si llevara más tiempo siendo vainilla que cualquier vainilla que yo haya olido.

Jacinto Mixtli miró a su hijo durante un momento. Era una mirada que Artemio no supo leer en ese momento pero que años después reconocería: la mirada de alguien que está evaluando cuánto puede decir sin decir más de lo que debería.

—No sé de qué hablas —dijo su padre.

—Viene del norte. A veces con el viento de la tarde.

—Son las parcelas del norte. El mismo olor.

—No es el mismo —dijo Artemio.

Su padre le puso una mano en el hombro con una brevedad que era afecto y cierre al mismo tiempo.

—Entra. La abuela tiene la cena.

Artemio entró. Pero supo, con la misma certeza con que su nariz le decía cuándo el cacao estaba listo y cuándo el chile todavía no, que su padre había mentido. No con palabras falsas exactamente, sino con el silencio estratégico que a veces es más mentira que cualquier palabra.

Eso también era información. De un tipo específico y valioso: había cosas que existían en la sierra, cosas que él podía percibir con la nariz aunque no pudiera alcanzarlas todavía con los pies, y que las personas a su alrededor sabían más de lo que estaban dispuestas a compartir. No por crueldad sino por razones que él todavía no conocía y que tendría que encontrar por sí mismo cuando llegara el momento.

Los otros niños de la comunidad jugaban en el terreno plano junto a la escuela y cazaban lagartijas en los muros de piedra y hacían las cosas que hacen los niños de nueve años en todos los lugares del mundo donde ser niño todavía es posible. Artemio jugaba también, porque no era un niño apartado del mundo sino dentro de él, pero con una parte de la atención siempre puesta en otra cosa: en el olor de las tortillas en el comal de una casa cercana y en cómo ese olor cambiaba cuando el fuego estaba demasiado fuerte, en el color específico del cacao cuando llegaba al punto exacto en el metate de la abuela, en la diferencia entre el olor de la vainilla ordinaria y ese otro olor que llegaba a veces con el viento desde algún punto de la sierra que nunca había podido identificar con precisión.

Las semillas que se plantan en la infancia tienen las raíces más profundas. Y en Artemio Mixtli, sin que nadie lo planeara ni nadie lo hubiera podido predecir, se estaban plantando varias al mismo tiempo: la pregunta sobre el XAMÁN, la certeza de que su padre sabía algo que callaba, y ese olor de vainilla que llegaba con el viento del norte y que no era como ningún otro olor que hubiera conocido.

Años después, en una cocina de Friburgo bajo la nieve alemana, esas semillas brotarían al mismo tiempo. Pero eso era todavía muy lejos. Por ahora había un niño de nueve años con la nariz abierta en una casa que olía a cacao y a especias y a adobe húmedo, aprendiendo de una abuela que no necesitaba palabras para enseñar las cosas más importantes que tenía que enseñar.

CAPÍTULO 2

Las vainas negras de la sierra

Sierra de Papantla, adolescencia de Artemio.

Don Efraín Coyotl no era un hombre de muchas palabras, pero las que usaba tendían a ser exactas, lo cual en la opinión de Artemio, que tenía quince años y ya había aprendido a distinguir entre las personas que hablaban mucho y las que decían algo, era una virtud considerablemente más rara de lo que parecía. Lo había conocido en el mercado del pueblo, donde don Efraín vendía vainilla seca con la indiferencia de quien hace algo porque tiene que hacerlo y no porque espere que le salga bien, y donde Artemio había parado a oler los atados con una atención que don Efraín notó antes de que el muchacho dijera una sola palabra.

—¿Qué encuentras? —le preguntó don Efraín, sin preámbulo.

Artemio levantó la vista, sorprendido de que alguien le hablara directamente sobre lo que estaba haciendo en lugar de preguntarle si iba a comprar o no.

—Encuentra que esta vainilla lleva mucho tiempo seca —dijo Artemio—. Y que antes de secarse no tuvo todo el tiempo que necesitaba para ser lo que podría haber sido.

Don Efraín lo miró durante un momento con los ojos entrecerrados.

—¿Cuántos años tienes?

—Quince.

—¿Y quién te enseñó a oler así?

—Mi abuela Consuelo.

Don Efraín asintió despacio, como si ese nombre le dijera algo que Artemio no había dicho con él.

—Consuelo Mixtli —dijo.

—La conoce.

—La conocí. ¿Todavía vive?

—Murió el año pasado.

Hubo un silencio breve que don Efraín no intentó llenar con ninguna de las frases que la gente usa para llenar los silencios después de las muertes.

—¿Quieres ver vainilla de verdad? —dijo al fin.

—¿Qué es vainilla de verdad?

—Ven el sábado al amanecer. Te explico en el camino.

El sábado Artemio estuvo en la entrada del camino de la sierra a las cinco de la mañana, que era la hora que don Efraín había indicado sin dar más detalles, y que resultó ser la hora exacta en que la oscuridad empezaba a ceder de manera que la silueta de los árboles se distinguía del cielo sin que todavía hubiera suficiente luz para ver los colores. Don Efraín llegó puntual con sus botas de hule y su machete en la cintura y sin más equipaje que una mochila pequeña cuyo contenido Artemio no preguntó.

Caminaron durante dos horas por caminos que Artemio no conocía, primero por el camino principal de tierra que él sí había recorrido antes, luego por una desviación que requirió que don Efraín apartara vegetación con el machete, luego por algo que ya no era exactamente un camino sino la memoria de un camino, el lugar por donde alguien había pasado suficientes veces como para que la vegetación lo recordara aunque no lo señalara claramente.

—¿Cuánto tiempo lleva viniendo aquí? —preguntó Artemio.

—Desde que tenía tu edad —dijo don Efraín—. Mi padre me trajo la primera vez igual que yo te traigo ahora.

—¿Y por qué me trae a mí?

Don Efraín caminó unos pasos más antes de responder.

—Porque me preguntaste lo correcto en el mercado —dijo—. La mayoría de la gente que para frente a mi puesto me pregunta el precio. Tú preguntaste qué le faltó a la vainilla para ser lo que podría haber sido. Eso no lo pregunta cualquiera.

Llegaron a una zona donde la vegetación cambiaba de densidad y de color de una manera que Artemio percibió primero con la nariz: el aire tenía una

humedad diferente, más cargada, con notas florales que no correspondían a ninguna flor que hubiera olido antes. Luego lo vio: entre los árboles, entrelazadas con la vegetación existente de una manera que habría pasado fácilmente por monte espontáneo para un ojo no entrenado, crecían vainillas. Muchas. En distintos estados de desarrollo, algunas con vainas ya formadas de un verde oscuro que en ciertos ángulos de la luz parecía casi negro.

Artemio se detuvo.

—¿Cuánto tiempo llevan aquí estas plantas?

—Algunas, generaciones —dijo don Efraín—. Las más viejas las plantó el bisabuelo de mi padre. Otras las puse yo hace veinte años siguiendo el mismo método.

—¿Qué método?

—El de no forzar. El de dejar que el lugar decida dónde van y cuánto espacio necesitan. —Don Efraín se agachó junto a una vaina y la sostuvo sin arrancarla, con el cuidado de quien manipula algo que no le pertenece del todo—. La vainilla comercial se produce en dieciocho meses. Esta lleva tres años en la planta.

—¿Y el aroma?

—Huélela tú.

Artemio se agachó junto a don Efraín y acercó la nariz a la vaina sin tocarla, respirando despacio para no contaminar lo que recibía con la agitación del movimiento. El olor que llegó no se parecía a ninguna vainilla que hubiera olido antes. Era más profundo, más oscuro, con capas que se sucedían una detrás de otra como si la vaina contuviera no un solo aroma sino varios superpuestos, cada uno con su propia identidad y todos al mismo tiempo parte de algo más grande que ninguno de ellos era por separado.

—Es esto —dijo Artemio, casi en voz baja.

—¿Qué es esto?

—El olor que a veces llega con el viento del norte. El que le pregunté a mi padre y él dijo que no conocía.

Don Efraín lo miró.

—¿Jacinto dijo que no lo conocía?

—Sí.

—Tu padre conoce este lugar mejor que yo —dijo don Efraín, con una sencillez que no tenía nada de reproche—. Simplemente decidió que no era el momento de que tú lo conocieras.

—¿Y ahora sí es el momento?

—Eso lo decides tú solo teniéndolo enfrente —dijo don Efraín—. Si estás aquí es porque tu abuela te enseñó a oler antes de que nadie te pudiera enseñar a no hacerlo. Eso es suficiente razón.

Siguieron caminando entre los cultivos durante la mañana, y don Efraín fue hablando con la economía de palabras que lo caracterizaba pero con una precisión que hacía que cada frase tuviera peso. Le explicó la diferencia entre la vainilla que el mercado mundial conocía y la que crecía en estas laderas: no solo de calidad sino de origen, de método, de tiempo. Le habló del mercado internacional con la amargura contenida de quien conoce una injusticia desde adentro y ha aprendido a describirla sin dramatismo porque el dramatismo no cambia nada.

—México inventó la vainilla —dijo don Efraín—. Los totonacas la cultivaban siglos antes de que ningún europeo supiera que existía. Hoy, México produce menos del cinco por ciento de la vainilla que se consume en el mundo. Madagascar produce el ochenta. ¿Sabes cómo llegó la vainilla a Madagascar?

—No.

—Los franceses la llevaron en el siglo XIX. Se robaron las plantas y se llevaron la industria. Y ahora los precios los fija el mercado de Madagascar y nosotros recibimos lo que nos queda después de que todos los demás toman su parte.

—¿Y estas plantas? —dijo Artemio, señalando los cultivos a su alrededor.

—Estas plantas nunca han sido parte de ese mercado —dijo don Efraín—. Y nunca lo serán mientras yo pueda evitarlo.

—¿Por qué?

Don Efraín tardó en responder.

—Porque lo que produce este lugar no se puede reproducir fuera de este lugar —dijo—. Si llega al mercado, el mercado va a querer más de lo que hay. Y para producir más de lo que hay, hay que cambiar las condiciones que lo hacen posible. Y cuando cambias esas condiciones, lo que produce deja de ser lo que era. Es así de simple y así de irreversible.

Esa mañana, sentados en una roca plana con vista a los cultivos mientras el sol subía sobre la sierra y la niebla se retiraba hacia las cumbres donde siempre terminaba refugiándose cuando el día avanzaba, don Efraín habló por primera vez de los Vigilantes de la Tradición, aunque sin usar ese nombre todavía.

—Hay personas en la sierra —dijo— que llevan generaciones cuidando esto. No es una organización con nombre ni con reglas escritas. Es simplemente gente que sabe lo que hay aquí y que ha decidido que cuidarlo es su responsabilidad.

—¿Como usted?

—Como yo, sí. Y como tu abuelo. Y como tu abuela Consuelo, que sabía más de lo que nunca dijo en voz alta.

Artemio procesó eso durante un momento.

—¿Y mi padre?

Don Efraín miró hacia los cultivos durante un rato antes de responder.

—Tu padre sabe. Pero tu padre tomó una decisión distinta a la de los demás. No está mal lo que decidió. Simplemente decidió que no era su carga cargarla.

—¿Y la mía?

—Eso solo tú puedes saberlo —dijo don Efraín—. Yo te traje a ver. Lo que hagas con lo que ves es tuyo.

En el camino de regreso, cuando ya el sol estaba suficientemente alto para que el calor empezara a volverse presente, don Efraín mencionó de pasada, con la indiferencia de quien dice algo que considera conocido aunque sabe que no lo es, la muerte de Aurelio Pozos.

—¿Quién era? —preguntó Artemio.

—Un productor. De más arriba en la sierra. Buen hombre. Empezó a hablar con compradores extranjeros hace dos años, gente que llegó diciendo que quería documentar los métodos tradicionales para preservarlos.

—¿Y?

—Y murió de un accidente en el camino. Una caída. —Don Efraín hizo una pausa breve—. Los accidentes en el camino son comunes en la sierra. Pero Aurelio conocía ese camino desde niño. Nunca se cayó.

Caminaron en silencio durante un rato.

—¿Está diciendo que no fue un accidente? —dijo Artemio.

—Estoy diciendo que hay cosas que cuando empiezan a moverse hacia afuera, hacia el mercado, hacia los intereses que tienen dinero para esperar y paciencia para presionar, a veces producen consecuencias que nadie planeó pero que tampoco nadie evitó. —Don Efraín lo miró de reojo—. No te digo esto para asustarte. Te lo digo para que sepas dónde estás.

—¿Dónde estoy?

—En el centro de algo que lleva siglos siendo delicado —dijo don Efraín—. Y que lo va a seguir siendo independientemente de lo que tú hagas o dejes de hacer. La diferencia es que ahora lo sabes.

Llegaron al pueblo cuando el mediodía ya había pasado y el mercado estaba en su hora de menor movimiento, con los vendedores sentados en la sombra esperando que el calor cediera. Don Efraín fue directo a su puesto y empezó a acomodar los atados de vainilla sin decir nada más, con la misma indiferencia de siempre, como si la mañana entera no hubiera ocurrido.

Artemio se despidió con un gesto y caminó hacia su casa. En el camino pensó en los cultivos y en el olor de las vainas negras y en lo que don Efraín había dicho sobre Aurelio Pozos y sobre los lugares donde estaban parados. Pensó en el cuaderno de su abuela con la palabra XAMÁN en mayúsculas. Pensó en su padre que sabía y había decidido no cargar esa carga.

Y pensó, por primera vez con una claridad que lo sorprendió, que él no iba a poder hacer lo mismo que su padre. No porque fuera más valiente ni más sabio, sino simplemente porque la nariz que su abuela le había dicho que

nunca mentía ya le estaba diciendo que ese olor de las vainas negras de la sierra era algo que no podía dejar de buscar.

Y la nariz, como había enseñado Consuelo, nunca mentía.

Esa noche, en la mesa con su padre, Artemio guardó silencio durante la cena más tiempo del habitual. Jacinto Mixtli lo observó de reojo dos o tres veces sin decir nada, con esa manera suya de notar las cosas sin comentarlas.

Fue hasta que Artemio se levantó a lavar su plato que su padre habló.

—¿Fuiste con Efraín Coyotl hoy.

No era una pregunta. Artemio se volvió.

—Sí.

—¿Adónde los llevó?

—A los cultivos del norte.

Jacinto Mixtli asintió una sola vez, despacio, con la expresión de alguien que recibe una confirmación que esperaba sin saber exactamente cuándo iba a llegar.

—¿Y qué viste?

—Lo que olía desde aquí con el viento —dijo Artemio—. Lo que me dijiste que no conocías.

Su padre lo miró directamente por primera vez en la conversación. No había enojo en su expresión ni tampoco arrepentimiento. Había algo más parecido al reconocimiento de que un momento que llevaba tiempo llegando había llegado finalmente.

—Lo conozco —dijo Jacinto—. Siempre lo conocí.

—¿Por qué dijiste que no?

—Porque esas cosas tienen un peso —dijo el padre—. Y no estaba seguro de que fuera el momento de ponerte ese peso encima.

—Don Efraín cree que sí era el momento.

—Don Efraín tiene sus razones. Yo tengo las mías. —Jacinto se levantó y llevó su plato a la pileta con movimientos lentos—. Tu abuela quería que lo supieras. Me lo dijo antes de morirse. Dijo que tarde o temprano ibas a encontrar el camino de todas formas, y que era mejor que lo encontraras con guía que sin ella.

—¿Y por eso fue Efraín hoy?

—Efraín fue porque yo le pedí que fuera —dijo su padre, con la sencillez de quien confiesa algo que ha guardado un tiempo y que ya no necesita guardar más—. Cuando me preguntaste por el olor hace unos años supe que era solo cuestión de tiempo. Preferí que fuera con alguien que supiera llevarte.

Artemio lo miró durante un momento.

—¿Y tú? ¿Por qué decidiste no cargar con ello?

Su padre tardó en responder lo suficiente para que el silencio tuviera peso propio.

—Porque vi lo que le costó a tu abuelo —dijo al fin—. Y a tu abuela. Y a otros. Hay cosas que valen la pena cargar y cosas que destruyen a quien las carga sin que el resultado justifique la destrucción. Yo elegí. No digo que elegí bien. Digo que elegí.

—¿Y si yo elijo diferente?

Jacinto Mixtli miró a su hijo durante un momento largo.

—Entonces elige diferente —dijo—. Pero elige con los ojos abiertos. Lo que hay allá arriba es real y vale lo que vale, y la gente que lo quiere también es real y tiene más recursos de los que tú puedes imaginar ahora.

Se fue a la cama sin decir más. Artemio se quedó en la cocina con el sonido del viento afuera y el olor persistente de la cena y algo más, algo que venía de su propia ropa después de un día en los cultivos de don Efraín: el olor de las vainas negras de la sierra, que se había instalado en la tela como si no quisiera irse, como si supiera ya que había encontrado al hombre que lo iba a buscar.

CAPÍTULO 3

La Fundación Xanath

Sierra de Papantla / Ciudad de México, transición hacia Europa.

La doctora Inés Palomares llegó a la comunidad en un vehículo que nadie del pueblo había visto antes: uno de esos todoterrenos blancos de doble tracción que en la Ciudad de México son ordinarios y que en esa ladera de la sierra eran una declaración involuntaria de que quien llegaba en él venía de un mundo completamente diferente. Llegó sola, sin asistentes ni equipaje visible más allá de una mochila que sugería que sabía que el camino era difícil y había elegido viajar en consecuencia. Eso le ganó algo de la suspicacia inicial de los que la vieron llegar.

Artemio la conoció en la escuela secundaria del pueblo, donde ella había pedido hablar con los alumnos del último año después de coordinar con el director, que era un hombre de cincuenta años acostumbrado a recibir a personas de la ciudad con proyectos que prometían más de lo que entregaban y que por eso mismo había dejado de ilusionarse con las visitas, aunque tampoco las rechazaba porque alguna vez alguna había resultado en algo concreto.

La doctora Palomares tenía cincuenta y tantos años, el cabello gris recogido con una practicidad que no era descuido sino elección, y una manera de hablar que prescindía de los rodeos sin resultar brusca, lo cual era difícil de conseguir y revelaba práctica. Le había dicho al director que representaba a la Fundación Xanath, una institución dedicada a identificar y formar jóvenes talentos en gastronomía que pudieran representar a México con rigor en el ámbito internacional.

Se paró frente al grupo de quince alumnos con una hoja en la mano y los miró durante un momento antes de hablar.

—Voy a ser directa —dijo—. No vengo a ofrecerles un sueño. Vengo a ofrecerle a una persona específica de este grupo una oportunidad de trabajo extraordinariamente dura que puede no llevar a ningún lado o puede cambiar completamente lo que hace con su vida. Depende de lo que esa persona traiga y de lo que esté dispuesta a invertir.

Nadie habló. El director carraspeó desde el rincón.

—¿Cómo saben quién es esa persona? —preguntó uno de los alumnos.

—Ya lo sé —dijo la doctora Palomares, y miró directamente a Artemio.

Artemio llevaba semanas sabiendo que algo estaba ocurriendo. El maestro de cocina de la escuela, un hombre que había estudiado en Xalapa y que era el primero en reconocer que sus propios conocimientos eran limitados comparados con lo que veía hacer a Artemio, había estado haciendo preguntas sobre él desde hacía meses. Preguntas específicas: sobre su formación, sobre sus intereses, sobre si tenía familia que dependiera económicamente de él. El tipo de preguntas que preceden a algo.

Después de la presentación, la doctora Palomares lo llamó aparte.

—Sé lo que hiciste el año pasado en el concurso regional —dijo.

—Un pastel de cacao —dijo Artemio.

—Un pastel de cacao que los jueces describieron como técnicamente imperfecto y emocionalmente imposible de olvidar. Esa combinación es exactamente lo que buscamos y exactamente lo que es imposible enseñar si no está ya ahí.

—¿Qué ofrece la fundación?

—Una beca completa para estudiar alta repostería en Friburgo, Alemania. Cuatro años de formación en una de las escuelas más rigurosas de Europa. Manutención, materiales y transporte. —Hizo una pausa—. Y la expectativa de que lo que aprenda allá regrese de alguna manera a México.

—¿De qué manera?

—Eso es lo que tendrá que descubrir usted —dijo la doctora—. No le puedo decir qué hacer con lo que aprenda. Solo puedo decirle que la razón por la que existe la fundación es que creemos que la gastronomía mexicana tiene cosas que decirle al mundo que todavía no ha podido decir porque no ha tenido los medios técnicos para decirlas. Usted podría ser uno de los medios.

Artemio miró por la ventana de la escuela hacia la sierra que se veía en el horizonte, donde en algún punto que él podía ubicar aproximadamente estaban los cultivos de don Efraín con sus vainas negras y sus colibríes y todo lo que había aprendido en los últimos dos años sobre lo que existía ahí y por qué existía.

—¿Cuándo tendría que decidir?

—Esta semana —dijo la doctora—. Los ciclos de formación tienen fechas fijas.

Esa tarde Artemio fue a ver a don Efraín. Lo encontró en su parcela trabajando con el silencio concentrado de siempre, y le contó lo que había ocurrido en la escuela sin omitir detalles. Don Efraín lo escuchó sin interrumpir, como hacía siempre cuando escuchaba cosas importantes.

—¿Y qué quieres hacer tú? —dijo don Efraín cuando Artemio terminó.

—No lo sé exactamente. Por eso vine.

—No vine a decirte lo que tienes que hacer —dijo don Efraín—. Vine a trabajar mi parcela. Pero ya que estás aquí, te digo lo que pienso.

—Dígame.

—Pienso que lo que hay aquí arriba no va a encontrar su lugar en el mundo solo. Necesita alguien que hable los dos idiomas: el de la sierra y el del mundo que está afuera. Ahora mismo tú hablas uno. —Señaló hacia la montaña con la cabeza—. Si aprendes el otro, quizás puedas hacer algo con los dos que ninguno de los dos pueda hacer solo.

—¿Y si el otro idioma me cambia? ¿Si me voy y ya no regreso de la misma manera?

Don Efraín lo miró con algo que no era exactamente una sonrisa pero que se le parecía.

—Tu abuela Consuelo nunca salió de esta sierra —dijo—. Y sin embargo lo que sabía era más complejo que lo que saben la mayoría de las personas que han viajado por medio mundo. Ir lejos no te cambia si sabes quién eres antes de irte. Lo que te cambia es no saber quién eres y confundir lo que encuentras afuera con lo que eres.

—¿Y usted cree que yo sé quién soy?

—Creo que sabes oler —dijo don Efraín—. Y que eso, en tu caso, es lo mismo.

Artemio habló con su padre esa noche. Jacinto Mixtli escuchó la propuesta sentado en la silla de siempre junto a la mesa de siempre, con las manos apoyadas sobre los muslos y la expresión de quien está procesando algo que le produce sentimientos contradictorios que no tiene intención de simplificar.

—¿Cuánto tiempo? —dijo.

—Cuatro años.

—¿Y después?

—No lo sé. La doctora dice que depende de lo que yo decida.

Jacinto miró la mesa durante un momento.

—Tu abuela habría querido que fueras —dijo—. Me lo dijo antes de morir, aunque en ese momento no sabíamos que esto iba a ocurrir. Dijo que tú ibas a necesitar ir lejos para entender lo que tenías cerca. No sé si tenía razón. Pero lo dijo.

—¿Y usted qué quiere?

—Yo quiero que estés bien —dijo su padre, con una sencillez que no tenía nada de sentimental—. Que lo que hagas valga lo que cuesta hacerlo. Eso es lo que quiero.

La noche antes de partir, cuando las maletas estaban hechas y la casa tenía ese silencio específico de los espacios que están a punto de cambiar, Artemio abrió el cajón de la alacena y sacó el cuaderno de tapas oscuras que había encontrado de niño y que había releído docenas de veces sin entender todo lo que decía. Lo hojeó por última vez con la lámpara encendida, pasando las páginas despacio, deteniéndose en los fragmentos que seguían sin tener sentido para él y en los que sí lo tenían.

Fue a la habitación de su abuela, que era ahora simplemente la habitación de almacenamiento donde nadie dormía desde que Consuelo murió, y lo puso debajo del mismo mantel doblado donde lo había encontrado.

Volvió por él diez minutos después, porque había algo en él que le decía que dejarlo era una forma de pretender que no necesitaba lo que contenía, y esa pretensión era exactamente el tipo de mentira que la nariz no permitía.

Metió el cuaderno en la mochila entre la ropa. Se sentó en la cama. Y por primera vez desde que la doctora Palomares había llegado al pueblo en su todoterreno blanco, se permitió sentir completamente lo que significaba irse: no la emoción de lo que vendría sino el peso de lo que dejaba, que era mucho más difícil de cargar que cualquier maleta porque no tenía asa.

A la mañana siguiente, cuando el vehículo de la fundación llegó a recogerlo, su padre estaba en la puerta. No lo abrazó, que no era su manera. Le puso una mano en el hombro, brevemente, como había hecho siempre.

—Ve —dijo.

Artemio fue.

Y la sierra se quedó siendo la sierra detrás de él, con sus cultivos ocultos y sus colibríes y sus vainas negras que olían a algo que el mundo todavía no sabía que existía pero que él llevaba en la nariz como un mapa sin destino conocido todavía.

La carretera que bajaba de la sierra hacia el primer pueblo con conexión a la red nacional de autobuses tardaba dos horas en condiciones normales y más en condiciones de lluvia, que eran las condiciones de ese día porque en la sierra casi siempre había alguna forma de lluvia. Artemio iba en el asiento de atrás del todoterreno mirando por la ventana cómo el paisaje que había conocido desde niño iba volviéndose primero familiar y luego extraño y luego simplemente distante, como ocurre con los lugares cuando uno los mira sabiendo que se aleja de ellos.

La doctora Palomares iba en el asiento del copiloto y había respetado el silencio de Artemio durante la primera media hora con la delicadeza de quien entiende que hay silencios que no deben interrumpirse. Cuando habló lo hizo sin voltearse, mirando hacia adelante.

—¿Tiene miedo? —preguntó.

—De algunas cosas sí —dijo Artemio.

—¿De cuáles?

—De que lo que voy a aprender allá no sirva para lo que quiero hacer con ello.

—¿Y qué quiere hacer con ello?

Artemio tardó en responder. Era una pregunta que no había formulado todavía en términos que pudiera decir en voz alta porque lo que tenía en la cabeza era más imagen que palabras: el olor de las vainas negras de la sierra, el cuaderno de su abuela con la palabra XAMÁN en mayúsculas, la conversación con don Efraín sobre hablar dos idiomas.

—Hay algo aquí —dijo finalmente— que el mundo no conoce. Algo que debería conocer pero que si lo conoce de la manera equivocada se destruye en el proceso de ser conocido. Quiero encontrar la manera de que el mundo lo conozca sin que se destruya.

La doctora Palomares asintió despacio, sin decir nada de inmediato. Luego dijo:

—Eso es exactamente por lo que usted está en este coche y no otro de los candidatos que evaluamos.

—¿Cuántos candidatos evaluaron?

—Diecisiete. En cinco estados. —Una pausa—. Los otros sabían cocinar. Usted sabe por qué cocina. No es lo mismo.

—¿Y la fundación me va a apoyar en lo que quiero hacer o solamente en la formación técnica?

—La formación técnica es lo que podemos garantizar —dijo la doctora—. Lo que usted haga con ella es suyo. Pero le digo algo: en veinticinco años de trabajo con la fundación, los jóvenes que han hecho algo verdaderamente importante han sido siempre los que llegaron con una pregunta que no podían dejar de hacerse. No los que llegaron con la respuesta, ni los que llegaron sin ninguna pregunta. Los que tenían una pregunta que les ardía. —Lo miró de reojo por el espejo retrovisor—. La suya arde. Lo noté desde que entró al salón.

En el aeropuerto de Ciudad de México, donde hicieron escala antes del vuelo transatlántico, Artemio tuvo su primera experiencia de lo que sería el mundo al que se dirigía: dimensiones, velocidades, idiomas, caras y olores superpuestos en una densidad que su cuerpo registró antes que su mente. Era un lugar diseñado para el tránsito y no para la permanencia, donde nadie miraba a nadie porque todos tenían a dónde ir y el tiempo de ir hacia allá era exactamente el tiempo disponible.

Artemio se sentó en una silla junto a la puerta de embarque con su mochila en el regazo y el cuaderno de su abuela dentro de la mochila y observó durante un rato la corriente de personas que pasaban sin detenerse. Pensó en la comunidad, en don Efraín en su parcela, en su padre en la puerta de la

casa. Pensó en el olor de las vainas negras y en la palabra XAMÁN y en todo lo que todavía no sabía y que tendría que aprender para poder regresar con algo que valiera el tiempo de haberse ido.

Luego se levantó cuando llamaron su vuelo, entró por la puerta de embarque, y la sierra quedó definitivamente atrás. No como el final de algo sino como el inicio de un rodeo muy largo hacia el lugar donde siempre supo que tendría que volver.

CAPÍTULO 4

Alemania bajo la nieve

Friburgo, Alemania. Primeros años de formación.

La nieve era lo primero que Artemio nunca había pensado que lo desconcertaría tanto. No el frío, que era manejable con ropa suficiente, sino la nieve en sí: la manera en que transformaba los sonidos, amortiguándolos hasta producir un silencio que no era el silencio de la sierra sino algo completamente distinto, un silencio sin textura, sin el rumor de fondo que en la montaña siempre estaba presente aunque uno no lo nombrara. La nieve hacía que el mundo pareciera terminado, cerrado sobre sí mismo, y Artemio tardó semanas en aprender a moverse dentro de ese cierre sin sentir que algo esencial le faltaba.

La Escuela Superior de Arte Pastelero de Friburgo ocupaba un edificio de piedra gris que en verano, según le dijeron, tenía una apariencia completamente diferente con la vegetación a su alrededor. En enero, cuando Artemio llegó, parecía exactamente lo que era: una institución que no hacía concesiones a la comodidad de nadie porque consideraba que la comodidad era el primer obstáculo en el camino hacia la excelencia.

El maestro Franz Kellner lo recibió el primer día con la brevedad de quien ha recibido demasiados alumnos nuevos como para encontrar novedad en el gesto.

—Artemio Mixtli —dijo, mirando un papel que tenía en la mano—. México. Beca de la Fundación Xanath.

—Sí.

—¿Habla alemán?

—Estoy aprendiéndolo.

—Para el final del primer semestre debe hablar alemán. No perfectamente. Suficientemente para entender las instrucciones de la cocina sin que yo tenga que repetirlas. —Kellner lo miró directamente por primera vez, con unos ojos pequeños y muy atentos que daban la impresión de estar midiendo algo que no era la altura ni el peso—. ¿Sabe por qué está aquí?

—Para aprender repostería.

—Todos los que llegan aquí saben repostería en distintos grados —dijo Kellner—. Si eso fuera suficiente, no necesitarían venir. ¿Sabe para qué está aquí específicamente usted?

Artemio pensó en la conversación con la doctora Palomares en el coche, en la pregunta que ardía.

—Para aprender el idioma técnico que me falta —dijo—. Para poder hacer algo con lo que ya tengo.

Kellner lo miró durante un momento más.

—Bien —dijo, y pasó al siguiente alumno.

Las primeras semanas fueron una recalibración completa de todo lo que Artemio creía saber sobre cocinar. No es que lo que sabía fuera incorrecto: era insuficientemente preciso para el estándar que Kellner aplicaba, un estándar que no admitía aproximaciones porque en la pastelería de alto nivel las aproximaciones eran la diferencia entre algo que funcionaba y algo que no. La temperatura del chocolate importaba al grado. El tiempo de batido importaba al minuto. La cantidad de mantequilla en el hojaldre importaba al gramo. Y la razón por la que importaban no era el perfeccionismo arbitrario de un hombre difícil, sino la física y la química de procesos que respondían a variables con la indiferencia de la naturaleza ante las intenciones humanas: si la temperatura estaba equivocada, la emulsión se rompía independientemente de cuánto hubiera querido uno que no se rompiera.

—Mixtli —dijo Kellner una mañana, deteniéndose detrás de él mientras trabajaba un hojaldre—. ¿Qué está haciendo?

—Integrando la mantequilla, maestro.

—¿Y por qué lo está haciendo como si tuviera prisa?

—No tengo prisa.

—Sus manos tienen prisa aunque usted no lo sepa. —Kellner tomó el rodillo y le mostró el movimiento correcto con una lentitud que parecía casi exasperante hasta que Artemio entendió que esa lentitud era exactamente la velocidad a la que el hojaldre necesitaba ser trabajado para desarrollar las capas correctas sin forzar la mantequilla fuera de posición—. La prisa en pastelería es siempre un error de comprensión. Cuando uno apura un proceso es porque no entiende por qué el proceso necesita el tiempo que necesita. ¿Entiende usted por qué el hojaldre necesita este tiempo?

—Para que la mantequilla se distribuya en capas sin derretirse.

—¿Y por qué no debe derretirse?

—Porque si se derrite se integra a la masa en lugar de permanecer separada, y entonces al hornear no hay vapor entre las capas y el hojaldre no sube.

—Bien. Ahora hágalo como si entendiera eso en las manos y no solo en la cabeza.

Era un tipo de enseñanza que Artemio reconoció sin haberla experimentado antes en ese formato: la misma lógica de su abuela Consuelo, que nunca

daba una instrucción sin explicar el porqué, pero traducida al lenguaje de la precisión química y física en lugar del conocimiento sensorial. El puente entre los dos mundos existía. Estaba aprendiendo a construirlo desde el lado europeo.

Los otros alumnos eran ocho, de cinco países diferentes, todos con niveles de formación previos considerablemente más sistemáticos que el de Artemio. Una belga que había estudiado en Bruselas. Dos franceses de la misma escuela de París. Un japonés de nombre Kenji, callado y metódico, que producía trabajos de una precisión que hacía que los demás los miraran con una mezcla de admiración e incomodidad. Una argentina llamada Luciana, de cuarenta años, con más experiencia práctica que todos los demás y una seguridad en la cocina que Artemio tardó en entender que no era arrogancia sino la confianza de quien ha fallado suficientes veces como para saber qué produce el fallo y cómo evitarlo.

Con Luciana Vega tuvo la primera conversación real que tuvo en Friburgo.

Fue en la cafetería, en la segunda semana, después de una jornada en la que Artemio había repetido el mismo ganache cuatro veces sin conseguir la textura que Kellner pedía y había terminado el día con la certeza incómoda de que había cosas que sus manos no sabían hacer todavía.

—Primera vez que te manda a repetir algo cuatro veces —dijo Luciana, sentándose frente a él con un café.

—¿Se nota tanto?

—La cara sí. El trabajo no tanto, en realidad. El cuarto ganache estaba casi bien.

—Casi no es suficiente aquí.

—Casi nunca es suficiente en ningún lugar donde valga la pena estar —dijo Luciana—. Pero hay una diferencia entre casi por falta de técnica y casi por falta de tiempo con la técnica. El tuyo es el segundo. Se arregla solo con práctica.

—¿Cuánto tiempo estuviste en casi antes de que fuera suficiente?

—Dos años —dijo Luciana—. Y eso con formación previa de diez años. —Bebió el café—. ¿De dónde eres?

—De la sierra de Papantla.

—Vainilla.

—Entre otras cosas.

—¿Qué otras cosas?

Artemio miró su taza durante un momento.

—Cosas que todavía estoy aprendiendo a describir —dijo.

Luciana lo miró con algo que era curiosidad genuina.

—Eso es más interesante que la vainilla —dijo—. Cuando puedas describirlas, cuéntame.

Con Kenji Mori la relación fue diferente y más silenciosa. Kenji no hablaba mucho en ningún idioma, pero en la cocina sus movimientos tenían una elocuencia que compensaba con creces lo que sus palabras no decían. Artemio lo observaba trabajar con la misma atención con que de niño observaba a su abuela: buscando la lógica interna de los gestos, la razón detrás de cada decisión, lo que esa precisión casi sobrehumana decía sobre la manera en que ese hombre entendía su trabajo.

Un día, después de que Kenji terminó una pieza de chocolate que los otros alumnos miraron en silencio durante un rato, Artemio le preguntó en el alemán todavía imperfecto que iba construyendo semana a semana:

—¿Cómo aprendes a ser tan preciso?

Kenji lo miró.

—No aprendo a ser preciso —dijo, en un alemán igualmente imperfecto—. Aprendo a entender lo que el material necesita. La precisión es la consecuencia.

Era exactamente lo que Consuelo habría dicho sobre los aromas. Formulado de otra manera, desde otra tradición, en otro idioma, pero la misma idea. Artemio guardó esa observación en algún lugar de la cabeza donde guardaba las cosas que no podía usar todavía pero que sabía que usaría después.

El invierno fue largo en Friburgo. Más largo de lo que Artemio habría podido imaginar desde la sierra donde las estaciones eran variaciones de humedad y temperatura pero nunca esa oscuridad específica del norte de Europa que llegaba a las cuatro de la tarde y no se iba hasta las nueve de la mañana. Aprendió a cocinar en esa oscuridad. Aprendió que la oscuridad exterior podía producir, si uno la dejaba, una especie de concentración interior que en otros contextos no era posible: sin el paisaje de la sierra ni el olor de los cultivos ni ninguna de las referencias sensoriales que habían sido su mundo durante diecinueve años, lo que le quedaba era la cocina, los ingredientes, la técnica y la pregunta que la doctora Palomares había dicho que ardía.

Ardía. También en Friburgo, también bajo la nieve, también en la oscuridad de las cuatro de la tarde.

Quizás especialmente ahí.

La primavera llegó con una gradualidad que Artemio no había experimentado antes, porque en la sierra los cambios de estación eran bruscos y húmedos, y en Friburgo la primavera era un proceso largo de negociación entre el invierno que no quería irse y el calor que no acababa de convencerse de llegar. Las primeras flores en el parque frente a la escuela le produjeron una emoción desproporcionada que no supo explicarle a nadie porque no tenía vocabulario disponible en alemán ni en español para describir lo que significa ver florecer algo después de meses en que nada florece.

En la cocina, sin embargo, algo estaba cambiando. Las repeticiones que Kellner le imponía empezaron a producir resultados que el propio Kellner notaba aunque rara vez lo dijera con palabras: lo decía con ausencias, con la reducción del número de correcciones, con la manera en que a veces se detenía detrás de Artemio y no decía nada porque no había nada que decir que mejorara lo que estaba viendo.

Un viernes por la tarde, después de que los demás alumnos se habían ido, Kellner se acercó al banco donde Artemio seguía trabajando en una pieza que no era tarea sino algo que había empezado por su cuenta.

—¿Qué está haciendo? —preguntó.

—Experimentando con la integración del cacao y ciertas especias que traje de México —dijo Artemio.

Kellner se acercó. Miró la pieza. Olió.

—¿Qué especias?

—Chile mulato. Canela. Algo que mi abuela llamaba XAMÁN, aunque lo que tengo aquí es solo una parte de lo que esa preparación debería ser.

—¿Por qué solo una parte?

—Porque el resto requiere ingredientes que no puedo conseguir aquí.

Kellner probó con la punta de una cucharilla. Se quedó un momento con la expresión de alguien que está procesando algo que no esperaba encontrar.

—Es interesante —dijo, que en el vocabulario de Kellner era considerablemente más que un cumplido.

—¿Qué encuentra?

—Que la técnica europea y el sabor que usted pone dentro de ella no se pelean. Lo que encuentro es que la técnica sirve al sabor en lugar de imponerse sobre él. Eso es lo contrario de lo que la mayoría de los alumnos latinoamericanos intentan hacer aquí, que es imitar la técnica europea con ingredientes locales. Usted usa la técnica europea para que los ingredientes locales puedan decir lo que no podían decir sin ella. —Se detuvo—. Eso no se enseña. O se trae o no se tiene.

—Mi abuela me enseñó que la técnica es un instrumento —dijo Artemio—. No un fin.

—Su abuela tenía razón —dijo Kellner—. Y yo tardé veinte años de enseñar para darme cuenta de que es lo único que no se puede enseñar. — Se alejó hacia su despacho y luego se volvió—. El lunes quiero que haga eso otra vez. Con más tiempo y más intención. Quiero ver adónde lleva.

Artemio miró la pieza que tenía frente a él: imperfecta todavía, incompleta porque le faltaban los ingredientes que solo existían en la sierra, pero con algo que ninguno de sus trabajos técnicamente correctos había tenido hasta ese momento. Algo que no tenía nombre disponible en ninguno de los idiomas que hablaba pero que reconocía porque lo había buscado desde niño

en la cocina de su abuela: la presencia de un lugar dentro de una cosa comestible.

El lugar era la sierra. Y la sierra, a pesar de Friburgo y de la nieve y de la oscuridad de las cuatro de la tarde, seguía estando en él con la fidelidad de las cosas que uno lleva en la nariz y que la nariz, como había enseñado Consuelo, nunca olvida.

CAPÍTULO 5

La precisión de los muertos

Berlín y París. Años de trabajo en cocinas de élite.

Egresó de Friburgo con las calificaciones más altas de su generación y con una reputación que Kellner había construido mencionando su nombre en los lugares correctos, que era la manera en que los maestros verdaderos apoyaban a sus alumnos cuando creían que merecían apoyo: no con elogios públicos sino con conversaciones privadas donde las palabras valían exactamente lo que la persona que las decía valía. En el mundo de la alta gastronomía europea, el nombre de Franz Kellner valía bastante.

El restaurante Brandt en Berlín lo contrató para el departamento de pastelería con un sueldo que era generoso por los estándares de un cocinero de su edad y una posición que era exactamente lo que necesitaba para lo siguiente: no la dirección ni la visibilidad sino el acceso. El acceso a ingredientes de primera calidad, a técnicas que en la escuela solo se aprendían en teoría, y a la presión específica de producir docenas de piezas perfectas cada noche para clientes que pagaban suficiente como para considerar que la perfección era lo mínimo exigible.

El chef pastelero del Brandt era un austriaco de cuarenta y cinco años llamado Werner, hombre de pocas palabras y muchas exigencias, que recibió a Artemio con la misma indiferencia con que recibía a todos los nuevos: sin hostilidad declarada pero sin ninguna consideración especial tampoco. En ese ambiente la consideración especial se ganaba o no se ganaba, y la manera de ganarla era producir trabajo que no necesitara corrección.

La primera semana Artemio cometió tres errores. Werner los señaló sin levantar la voz pero con la precisión de quien sabe exactamente qué salió mal y por qué.

—El mille-feuille de anoche —dijo el segundo día—. ¿Qué pasó con las capas del hojaldre?

—Estaban ligeramente irregulares en el tercio izquierdo —dijo Artemio, porque había visto el problema él mismo antes de que Werner lo nombrara.

—¿Por qué?

—La plancha de horno tenía una inclinación mínima que no compensé a tiempo.

—¿Por qué no la compensó?

—Porque no la medí antes de empezar.

—¿Y por qué no la midió?

—Porque asumí que era plana.

Werner lo miró.

—En esta cocina no se asume nada —dijo—. Se mide, se verifica, se comprueba. Las asunciones son para los cocineros que tienen clientes que no notan la diferencia. Nuestros clientes notan.

—No volverá a ocurrir —dijo Artemio.

—No. No volverá.

Y no volvió. Artemio aprendió a medir las planchas antes de usarlas, a verificar la temperatura del horno en tres puntos diferentes, a comprobar la humedad del ambiente cuando trabajaba con chocolate porque la humedad afectaba el templado y el templado afectaba el brillo y el brillo afectaba la experiencia del cliente antes de que el cliente probara nada. Era una cadena de causas y consecuencias que se extendía hacia atrás hasta el punto en que cualquier variable podía haber sido diferente, y la disciplina de seguir esa cadena hasta su origen era lo que separaba el trabajo mediocre del trabajo excelente.

Al tercer mes Werner le asignó la responsabilidad del menú de postres de una cena privada para doce personas. Era un ascenso no declarado, el tipo que ocurría sin anuncio porque en esas cocinas los ascensos se daban con trabajo y no con palabras.

—¿Cuánta libertad tengo? —preguntó Artemio.

—La técnica es tuya —dijo Werner—. Los ingredientes son los que hay. El estilo es el de esta cocina.

—¿Y si propongo algo diferente al estilo de esta cocina?

Werner lo miró durante un momento.

—Propóngalo primero —dijo—. Luego hablamos de si es diferente o simplemente nuevo.

La cena resultó en el primer reconocimiento explícito que Artemio recibió en Berlín. No de Werner, que no era dado a los reconocimientos explícitos, sino de los comensales, que al salir pidieron hablar con el pastelero de una manera que en ese restaurante era inusual. Artemio salió de la cocina con el delantal todavía puesto y escuchó a una mujer de sesenta años decirle que el último postre le había recordado algo que no podía ubicar exactamente pero que tenía que ver con una emoción de infancia que creía haber olvidado.

Artemio asintió y dijo gracias y volvió a la cocina. Pero esa frase se quedó con él como se quedan las frases que confirman algo que uno ya sabía pero que necesitaba escuchar de una boca que no fuera la propia.

Mathieu Ferrard apareció en Berlín ocho meses después de que Artemio llegara, durante una semana de talleres que el Brandt organizaba una vez al año con cocineros invitados. Era el pastelero más reconocido de su generación en Francia, con dos restaurantes propios en París, colaboraciones con tres casas de moda internacionales para diseño de postres y una presencia mediática que era tan parte de su identidad profesional como sus técnicas. Llegó con dos asistentes y una seguridad en el espacio que era de las que no necesitan afirmarse porque ya estaban instaladas.

La demostración que dio fue impecable. Artemio la observó desde el fondo de la cocina con la atención completa que reservaba para los momentos en que había algo que aprender, y lo que aprendió no fue lo que Ferrard intentaba enseñar.

Lo que aprendió fue algo que Ferrard no sabía que estaba mostrando.

La pieza de cierre de la demostración era un entremets de frambuesa y violeta que en términos técnicos era perfecto: equilibrado, preciso, visualmente irreprochable, con una complejidad de sabores que respondía exactamente a lo que la mente esperaba que respondiera. Era una pieza construida para no fallar. Y no fallaba. Pero cuando Artemio la probó durante la degustación de cierre, con todos los sentidos activos de la manera en que los tenía activos cuando algo le importaba, encontró en ella una ausencia que no supo nombrar de inmediato.

Se lo dijo a Luciana esa noche en el bar donde los cocineros del taller terminaron la jornada.

—¿Qué encontraste exactamente? —preguntó ella.

—Encontré todo lo que prometía encontrar —dijo Artemio—. Nada más y nada menos. La frambuesa era frambuesa y la violeta era violeta y el equilibrio era el equilibrio que la receta buscaba. Y sin embargo.

—¿Sin embargo qué?

—Sin embargo al terminar de comerlo no me quedó nada. No una emoción, no un recuerdo, no una pregunta. Solo el registro técnico de que había sido correcto.

Luciana bebió su cerveza.

—Eso que describes —dijo— es lo que le pasa a la mayoría de la alta pastelería europea. La técnica se ha vuelto tan sofisticada que ya no necesita emoción para funcionar. Funciona sola. Y cuando algo funciona solo, sin necesitar a nadie para funcionar, deja de ser arte y se convierte en ingeniería.

—¿Y Ferrard sabe eso?

—Ferrard es el mejor ingeniero del mundo —dijo Luciana—. Y probablemente sabe exactamente lo que hace y ha elegido hacerlo porque es lo que el mercado del lujo europeo paga. No digo que esté equivocado. Digo que es una elección.

—¿Y la tuya?

—La mía es otra —dijo Luciana—. Aunque todavía no sé exactamente cuál. Por eso seguimos aquí, ¿no? Buscando la nuestra.

Al día siguiente, durante la sesión de preguntas del taller, Artemio levantó la mano. Ferrard lo reconoció con una inclinación de cabeza.

—¿Cómo decide —dijo Artemio— cuándo una pieza está terminada?

Ferrard lo miró durante un momento antes de responder.

—Cuando no hay nada que mejorar técnicamente —dijo.

—¿Y si técnicamente es perfecta pero emocionalmente está vacía?

Hubo un silencio breve en la sala. Ferrard no cambió de expresión.

—La emoción —dijo— es subjetiva. La técnica es objetiva. En una competencia se juzga lo objetivamente verificable.

—¿Y fuera de una competencia?

—Fuera de una competencia cada quien juzga lo que puede juzgar —dijo Ferrard—. Lo que usted llama vacío emocional, otro lo llamará elegancia. Depende de quién prueba.

Era una respuesta correcta y evasiva al mismo tiempo, de las que cierran la conversación sin responderla. Artemio lo entendió y no insistió. Pero la pregunta que había hecho en voz alta era también la pregunta que llevaba meses haciéndose en silencio, y haberla dicho en una sala llena de cocineros con Ferrard enfrente produjo en él algo que ninguna sesión de práctica técnica había producido: la certeza de que sabía exactamente qué no quería hacer.

Saber lo que no se quiere hacer no es lo mismo que saber lo que se quiere. Pero es el principio de ese saber, y a veces el principio es todo lo que se necesita para que el resto empiece a organizarse solo.

Esa noche, de vuelta en su apartamento pequeño del distrito de Mitte, Artemio sacó el cuaderno de su abuela de donde lo guardaba, entre la ropa en el cajón de la cómoda, y lo abrió en la página donde la palabra XAMÁN aparecía más veces. La leyó durante un rato sin intentar entender lo que no entendía. Luego lo cerró y lo guardó.

La respuesta no estaba en Berlín. Estaba en la sierra. Siempre había estado en la sierra. Lo que había aprendido en Friburgo y en el Brandt era el idioma que necesitaba para poder recibirla cuando regresara a buscarla.

Ya era casi tiempo.

El año en París llegó después de Berlín como una segunda capa de formación diferente a la primera: si Berlín le había enseñado la disciplina de la perfección técnica sostenida bajo presión comercial, París le enseñó la política de la alta gastronomía, que era una disciplina completamente distinta y considerablemente más complicada.

La cocina de un restaurante con dos estrellas Michelin en el séptimo Distrito era un mundo con su propia jerarquía, sus propias lealtades y sus propias formas de reconocimiento que no siempre correspondían al mérito sino a la visibilidad. Artemio aprendió rápidamente que en ese ambiente lo que uno producía importaba tanto como quién sabía que uno lo producía, y que la segunda parte era la que determinaba cuánto duraba la primera.

No le gustó ese descubrimiento. Pero lo registró como información útil sobre el mundo en el que operaría cuando tuviera algo que mostrar.

El pastelero jefe en París era una mujer de cuarenta años de origen senegalés llamada Amara, que había hecho su carrera en un ambiente que no le había facilitado nada y que por eso mismo tenía una claridad sobre lo que importaba y lo que no importaba que Artemio encontró refrescante después de meses de navegar la vanidad colectiva del ambiente berlines.

—¿Por qué estás aquí? —le preguntó Amara el primer día, directamente, sin preliminares.

—Para aprender lo que no sé todavía —dijo Artemio.

—¿Y qué es lo que no sabes?

—Cómo llevar algo que viene de un lugar muy específico a un público que no conoce ese lugar sin que en el proceso de llevarlo se pierda lo que lo hacía valioso.

Amara lo miró durante un momento.

—Eso no se aprende en París —dijo—. En París aprenderás a presentar. A hacer que algo parezca lo que es y también lo que no es. Eso es lo que París hace mejor que ningún otro lugar: empaquetar las cosas para que el mundo las reciba. Si lo que tienes vale algo de verdad, el empaque sirve. Si no vale, el empaque es todo lo que queda.

—¿Y cómo sé si lo que tengo vale?

—Si tienes que preguntarlo es que todavía no sabes si vale —dijo Amara—. Cuando lo sepas no vas a preguntar.

Fue en París donde Artemio se encontró por segunda vez con Mathieu Ferrard, esta vez fuera del contexto del taller y en circunstancias completamente diferentes. Lo vio en la inauguración de una exposición de arte culinario donde Ferrard era el cocinero invitado, y Ferrard lo reconoció.

—El mexicano que preguntó sobre el vacío emocional —dijo, con una sonrisa que era real aunque también era la sonrisa de alguien que sabe que es reconocible y ha aprendido a usar ese reconocimiento.

—Sí.

—Buena pregunta —dijo Ferrard—. Aunque no era el momento ni el lugar para hacerla.

—Era el único momento en que podía hacerla.

Ferrard lo miró con algo que era más interés del que había mostrado en el taller.

—¿Qué buscas exactamente? —dijo.

—Lo que usted hace perfectamente pero sin lo que le falta —dijo Artemio.

Ferrard no respondió de inmediato. Bebió su copa y miró la sala durante un momento.

—Si lo encuentras —dijo finalmente—, va a ser la cosa más difícil de presentar en el mercado que existe. Porque el mercado de la alta gastronomía paga por la perfección técnica que yo ofrezco. Lo que tú describes lo pagaría la gente que quiere ser movida, y esa gente existe pero es más difícil de encontrar y mucho más difícil de convencer de que lo que les cobras vale lo que cuesta.

—No estoy pensando en el mercado todavía —dijo Artemio.

—Siempre hay que pensar en el mercado —dijo Ferrard—. Aunque sea para decidir cuándo ignorarlo.

Se separaron sin intercambiar datos ni promesas de seguir en contacto, que era la manera en que en ese ambiente se dejaban abiertas las puertas sin comprometerse a nada: un acto de eficiencia social que Artemio entendió y practicó con la misma disciplina con que había practicado el hojaldre en Friburgo.

Pero lo que Ferrard le había dicho en esa conversación de tres minutos era más útil que muchas conversaciones más largas que había tenido en ese año: que lo que buscaba existía, que el mercado no estaba preparado para recibirlo, y que preparar al mercado era también parte del trabajo.

Era, de hecho, posiblemente la parte más difícil.

CAPÍTULO 6

El cuaderno incendiado

Archivo gastronómico histórico, Hamburgo.

El viaje a Hamburgo no estaba en ningún plan. Artemio llevaba dos años en París, trabajando en la pastelería que Luciana le había recomendado y que resultó ser exactamente lo que ella había dicho: un lugar donde la exigencia de Kellner parecía moderada por comparación, donde el chef pastelero principal era una mujer alsaciana de nombre Geneviève que había dedicado su carrera a demostrar que la pastelería francesa de alto nivel podía evolucionar sin traicionarse, y donde Artemio había encontrado finalmente el espacio para experimentar con mayor libertad de la que Berlín había permitido.

Fue Geneviève quien mencionó Hamburgo.

Era una tarde de marzo y Artemio estaba trabajando en una versión del betún de cacao que llevaba semanas intentando sin conseguir exactamente

la textura que buscaba, y Geneviève pasó por su banco de trabajo y se detuvo a observar con esa atención suya que era siempre productiva.

—¿Qué buscas exactamente? —preguntó.

—Una textura sedosa que tenga también densidad —dijo Artemio—. Como si el betún tuviera dos capas simultáneas: una superficial que cede al primer contacto y una más profunda que persiste.

—¿Para qué postre?

—Para algo que todavía no existe. Que estoy construyendo de a fragmentos.

Geneviève lo miró con esa expresión que tenía para las cosas que le interesaban genuinamente.

—¿Y qué fragmentos tienes?

—La técnica —dijo Artemio—. El cacao. Algunas especias. Y una preparación ancestral que aparece en un cuaderno de mi abuela pero que está incompleta y que no entiendo del todo todavía.

—¿Qué tipo de preparación?

—Se llama XAMÁN. Una pasta compleja de chiles, especias y cacao con procesos de tostado y fermentación que el cuaderno describe solo parcialmente.

Geneviève asintió despacio.

—¿Has revisado los archivos gastronómicos alemanes?

—¿Qué archivos?

—Hay un archivo en Hamburgo —dijo Geneviève— que colecciona documentos sobre ingredientes y técnicas culinarias de todo el mundo desde el siglo XVIII. Principalmente diarios de viajeros, correspondencia comercial, notas de cocineros que acompañaban expediciones. Mucho de lo que hay ahí no está digitalizado ni catalogado sistemáticamente. Es un lugar donde ciertas personas van a buscar cosas que no encuentran en ningún otro sitio. —Una pausa—. Si existe algo escrito sobre lo que buscas, tiene posibilidades de estar ahí.

—¿Cómo sabes eso?

—Porque hace quince años fui a buscar algo sobre ciertas técnicas de fermentación del siglo XIX —dijo Geneviève— y encontré más de lo que esperaba. Y porque el hombre que cuida ese archivo, Klaus Bergmann, tiene una memoria extraordinaria para los materiales que pasan por sus manos. Si mencionas las palabras correctas, puede llevarte a cosas que de otra manera tardarías años en encontrar.

Artemio fue a Hamburgo el fin de semana siguiente con el cuaderno de su abuela en la mochila y las palabras correctas preparadas: vainilla de Papantla, Veracruz, siglo XIX, aromas, fermentación. Palabras que describían lo que buscaba sin decir exactamente qué era, que era la mejor estrategia

para una búsqueda cuyo objeto todavía no tenía forma completamente definida.

El archivo estaba en un edificio del centro histórico de Hamburgo que había sobrevivido la guerra conservando su fachada original, y que por dentro era exactamente lo que su exterior prometía: un lugar donde el tiempo había sido detenido no por descuido sino por elección, porque las cosas que contenía existían en una relación con el tiempo que la modernización habría interrumpido sin mejorar necesariamente.

Klaus Bergmann tenía setenta años y la apariencia de alguien que ha pasado la mayor parte de su vida rodeado de papel y que ha llegado a parecerse al papel en algunas de sus características: delgado, de color ligeramente amarillento, con movimientos lentos y precisos que no desperdiciaban energía en gestos innecesarios. Lo recibió con la seriedad de quien toma en serio su trabajo y espera que quienes vienen a usar su archivo tomen en serio también lo que buscan.

—¿Qué busca? —dijo Bergmann, en un español sorprendentemente funcional que explicó como el resultado de cuarenta años recibiendo investigadores de países hispanohablantes.

—Referencias a preparaciones culinarias indígenas de Veracruz, México —dijo Artemio—. Específicamente relacionadas con la vainilla de Papantla y con una pasta aromática llamada XAMÁN. Viajeros europeos del siglo XIX, preferiblemente.

Bergmann lo miró durante un momento con los ojos ligeramente entrecerrados.

—¿Qué sabe usted sobre eso ya?

—Tengo un cuaderno familiar —dijo Artemio, sacándolo de la mochila—. Recetas fragmentarias y referencias que no entiendo del todo.

Bergmann tomó el cuaderno con el cuidado que se tiene con los objetos frágiles, que era el cuidado de quien reconoce el valor de algo antes de evaluarlo. Lo hojeó despacio, deteniéndose en algunas páginas más que en otras, sin decir nada durante varios minutos.

—¿De quién es esto? —dijo al fin.

—De mi abuela. Aunque ella decía que la caligrafía no era suya, que ella lo había heredado.

—La caligrafía es de al menos dos personas distintas —dijo Bergmann—. Posiblemente tres. Y algunos de los símbolos son totonacas. —Lo cerró con cuidado y se lo devolvió—. Venga conmigo.

Los llevó por un corredor hacia una sala donde las cajas de archivo estaban apiladas con un orden que no era visible de inmediato pero que Bergmann navegaba con la familiaridad de quien ha organizado un sistema durante décadas y lo lleva en la memoria con mayor precisión que cualquier catálogo. Abrió una caja, luego otra. Buscó en silencio durante diez minutos mientras Artemio esperaba sin apresurarlo, porque había algo en la manera

de moverse de Bergmann que decía que apresurarlo produciría resultados peores que esperar.

—Aquí —dijo Bergmann.

Lo que puso sobre la mesa era una carpeta de cartón marrón, gruesa, atada con una cinta de tela que había perdido casi todo su color original. La abrió con la misma delicadeza que había usado con el cuaderno de Consuelo.

Adentro había un cuaderno. Más pequeño que el de la abuela, con tapas de cuero que el tiempo había vuelto rígidas, y cuyas páginas tenían bordes irregulares de un color marrón oscuro que no era suciedad sino quemadura: el cuaderno había estado en contacto con fuego sin terminar de arder, y esa aproximación al fuego le había dado una apariencia que era al mismo tiempo deteriorada y preservada, como si el fuego hubiera decidido destruirlo a medias y luego cambiar de opinión.

—¿Qué es esto? —dijo Artemio.

—El cuaderno de un pastelero alemán —dijo Bergmann—. Se llamaba Heinrich Moser. Viajó a Veracruz en 1908 como parte de una expedición comercial interesada en especias y aromas de la región. Llegó con sus compañeros y no regresó con ellos. Los compañeros dijeron que había tenido una enfermedad repentina. Este cuaderno llegó al archivo décadas después, sin explicación clara de cómo, enviado por alguien que no dejó nombre.

—¿Puedo leerlo?

—Puede intentarlo —dijo Bergmann—. Parte del texto está en alemán. Parte en lo que parece ser una transliteración fonética de palabras en lengua totonaca. Y parte está destruida por el fuego o por el tiempo, que en los documentos viejos a veces son indistinguibles.

Artemio pasó tres horas en ese archivo leyendo el cuaderno de Moser con la paciencia que requería y con la ayuda ocasional de Bergmann para los pasajes en alemán más técnico que su dominio del idioma no alcanzaba completamente. Lo que encontró en las páginas que el fuego había respetado fue construyendo frente a él, fragmento por fragmento, algo que era a la vez confirmación y revelación.

Moser había llegado a Papantla buscando exactamente lo que Artemio buscaba: el origen de un aroma que viajeros anteriores habían descrito en términos que no correspondían a ninguna vainilla comercial conocida. Había conseguido entrar a zonas de la sierra que normalmente no recibían extranjeros, aparentemente con la ayuda de alguien local cuyo nombre el cuaderno no revelaba. Había documentado procesos de cultivo y curado que no correspondían a ningún método industrial. Y había encontrado referencias a una preparación que en sus notas aparecía transliterada con la ortografía imperfecta de alguien que escribe sonidos que nunca había aprendido a escribir correctamente: XAMAN. Con una sola a, sin acento, en mayúsculas.

—Es la misma —dijo Artemio, casi en voz baja.

—¿Qué dice exactamente sobre ella? —preguntó Bergmann, que había estado leyendo por encima de su hombro con una discreción que no disminuía su atención.

—Dice que la probó una vez. En una ceremonia a la que lo invitaron y que no describe con detalle porque dice que hay cosas que no deben describirse completamente para no volverlas menores de lo que son. —Artemio buscó el pasaje específico y lo leyó en alemán despacio, traduciéndolo mentalmente —. Dice que el sabor contenía algo que no era únicamente sabor. Que producía en quien lo probaba una especie de memoria que no era la memoria personal sino algo más antiguo, como si el sabor fuera la puerta de entrada a algo que existía antes de que cualquiera de los presentes hubiera nacido.

Bergmann no dijo nada durante un momento.

—¿Y por qué desapareció Moser? —dijo Artemio.

—No lo sé —dijo Bergmann—. El cuaderno termina abruptamente. Las últimas páginas están quemadas de manera que sugiere que el fuego fue intencional: las páginas interiores están más destruidas que las exteriores, lo cual no ocurre si el fuego viene desde afuera. Alguien quemó esas páginas desde adentro del cuaderno.

—¿Moser mismo?

—O alguien que no quería que lo que esas páginas contenían llegara a manos de nadie más —dijo Bergmann—. Las dos posibilidades son igualmente plausibles y ninguna es tranquilizadora.

Artemio miró el cuaderno durante un momento.

—¿Puedo fotografiar los pasajes legibles?

—Puede —dijo Bergmann—. Pero le pido que lo que encuentre aquí lo use con el cuidado que merece. Los documentos que han esperado mucho tiempo para ser leídos merecen lectores que entiendan por qué esperaron tanto.

—¿Por qué me dice eso?

Bergmann lo miró con esos ojos atentos y lentos que lo caracterizaban.

—Porque en cuarenta años de trabajo en este archivo —dijo— he visto llegar a personas buscando cosas similares a lo que usted busca. Algunos llegaron con curiosidad y se fueron con conocimiento. Otros llegaron con ambición y se fueron con problemas que no anticipaban. La diferencia entre los dos tipos no siempre fue visible desde el principio. Pero usted trajo el cuaderno de su abuela, que es de alguien que perteneció a ese lugar. Eso dice algo.

—¿Qué dice?

—Que tiene una razón para buscar que no es únicamente la que aparece en los documentos —dijo Bergmann—. Y que eso, en general, produce mejores resultados que buscar únicamente por lo que los documentos contienen.

Artemio salió del archivo de Hamburgo cuando ya era de noche, con las fotografías del cuaderno de Moser en el teléfono y algo que no era exactamente certeza pero que era más que sospecha: la confirmación de que lo que buscaba era real, había sido real durante más de un siglo, y que alguien en algún momento había considerado necesario quemar las páginas que decían dónde encontrarlo.

En el tren de regreso a París, con el cuaderno de su abuela en la mochila y las fotografías del cuaderno de Moser en el teléfono, Artemio entendió que el siguiente paso no era seguir en Europa.

Era volver a México.

En Paris le contó a Geneviève lo que había encontrado esa misma semana, sentados después del servicio en la pequeña oficina que ella usaba como despacho y que olía a café viejo y a papel y al chocolate que siempre tenía en algún cajón.

—¿Y qué vas a hacer? —dijo Geneviève cuando Artemio terminó.

—Volver a México —dijo Artemio—. A la sierra. A buscar lo que Moser buscó y no encontró completamente. O encontró y alguien decidió que no debía llevarse.

—¿Y la pastelería?

—Sigo siendo pastelero —dijo Artemio—. Lo que busco en la sierra es para la pastelería. No a pesar de ella.

—¿Cuánto tiempo necesitas?

—No lo sé. Meses. Quizás más.

Geneviève bebió su café en silencio durante un momento.

—Hay algo que debes saber antes de irte —dijo.

—¿Qué?

—Lo que encontraste en ese archivo no eres el primero en buscarlo. Hay empresas, laboratorios, grupos de inversión en la industria aromática que llevan años rastreando referencias a ciertas variedades de vainilla mexicana. —Lo miró directamente—. Si empiezas a buscar en la sierra con la misma dirección que Moser, es posible que no seas el único buscando.

—¿Cómo sabes eso?

—Porque hace tres años alguien me preguntó sobre ti —dijo Geneviève—. Un hombre que decía representar intereses gastronómicos europeos. Preguntó por un cocinero mexicano que estaba investigando ingredientes indígenas de Veracruz. Le dije que no sabía de quién hablaba, que era la verdad en ese momento. Ahora ya no lo sería.

Artemio la miró.

—¿Y por qué me lo dices ahora?

—Porque si te vas a la sierra a buscar lo que buscas, debes saber que hay gente que te va a seguir —dijo Geneviève—. No para ayudarte. Para ver adónde llegas.

—¿Y si llego?

—Si llegas, van a querer lo que encontraste —dijo ella—. Y tienen los medios para conseguirlo de maneras que tú no tienes los medios para resistir si no estás preparado.

Artemio guardó silencio durante un momento.

—¿Por qué me ayudas? —dijo—. Podías no haber mencionado Hamburgo. Podías no decirme esto ahora.

Geneviève lo miró con algo que era afecto sin sentimentalismo.

—Porque lo que buscas merece ser encontrado por alguien que entienda por qué importa —dijo—. Y porque si lo encuentra alguien que no lo entiende, se va a perder de la peor manera posible: no destruido sino convertido en mercancía. Y eso es peor que destruido.

Artemio regresó al cuarto que rentaba en el barrio de Oberkampf y pasó esa noche revisando las fotografías del cuaderno de Moser y el cuaderno de su abuela simultáneamente, buscando las correspondencias entre los dos textos con la atención del que sabe que entre dos documentos incompletos puede haber una completitud que ninguno de los dos tiene por separado. Encontró varias. No todas las que necesitaba. Pero suficientes para saber que el camino existía y que estaba en la sierra de Papantla, donde siempre había estado, esperando a alguien con las preguntas correctas y las razones correctas para hacerlas.

Compró el boleto a México a la mañana siguiente.

CAPÍTULO 7

Regreso a la tierra de la niebla

Veracruz, regreso de Artemio a México.

El aeropuerto de Veracruz tenía el calor que Alemania y Francia nunca tuvieron: no el calor seco que puede tolerarse con agua, sino el calor húmedo del Golfo que envuelve el cuerpo como una segunda ropa y que para quien ha pasado años en el norte de Europa produce una sensación que es simultáneamente agobiante y familiar, como reencontrarse con alguien conocido que ha crecido más de lo esperado en el tiempo de la ausencia. Artemio salió de la terminal con su mochila y su maleta y estuvo parado unos segundos en la banqueta respirando el aire, que olía a mar y a combustible y a flores que no recordaba el nombre pero que reconocía.

Había llamado a su padre desde París para avisarle que regresaba, y su padre había respondido con la brevedad habitual.

—¿Por cuánto tiempo?

—No lo sé todavía.

—¿Estás bien?

—Estoy bien.

—Entonces ven cuando puedas.

No había preguntado por qué regresaba ni qué buscaba ni ninguna de las preguntas que otro padre habría hecho. Era posible que ya lo supiera, o que considerara que si Artemio quería contarle lo haría y que preguntar de antemano era innecesario. Con Jacinto Mixtli las dos cosas eran igualmente probables.

Pasó la primera noche en Papantla, en casa de su padre, en la cama de su infancia que seguía siendo la misma cama aunque él hubiera crecido suficiente para que sus pies llegaran al borde. La casa olía igual que siempre, a adobe y a especias y a ese olor sin nombre específico que tienen los espacios donde la misma familia ha vivido durante generaciones y que es una mezcla de todos los olores que esas generaciones han producido en esas paredes. Artemio lo respiró en la oscuridad antes de dormirse y pensó que ese olor era exactamente del tipo de cosa que ninguna técnica europea podía reproducir porque no era un olor sino una historia.

A la mañana siguiente, mientras desayunaban con el café que su padre seguía preparando de la misma manera de siempre, Artemio le contó lo de Hamburgo.

Su padre lo escuchó sin interrumpir, con las manos alrededor de la taza, mirando la mesa.

—Moser —dijo cuando Artemio terminó.

—¿Lo conoces?

—Conozco el nombre. Mi padre me habló de él una vez. Un alemán que llegó a principios del siglo pasado haciendo preguntas. —Jacinto levantó la vista—. El nombre que daban a ese tipo de personas era coleccionistas. Llegaban con cuadernos y cámaras y decían que querían documentar para preservar, y lo que realmente querían era llevarse lo que encontraban a mercados donde valía mucho más que aquí.

—¿Y Moser?

—Moser no se fue —dijo su padre—. Eso lo hacía diferente de los otros. Nunca supe si porque quiso quedarse o porque no pudo irse. Mi padre decía que las dos versiones circulaban en la sierra y que nadie sabía cuál era verdadera.

—¿Y el cuaderno?

—Del cuaderno no supe nunca. Supongo que alguien lo mandó a donde encontraste que estaba. —Jacinto bebió el café—. ¿Qué encontraste en él que te hizo volver?

Artemio le explicó los pasajes sobre el XAMÁN, la descripción de la fermentación viva, las referencias a una vainilla cuyo aroma producía reacciones que Moser no podía describir con el vocabulario que tenía.

Su padre lo escuchó de nuevo sin interrumpir. Luego dijo:

—¿Y crees que todavía existe?

—Creo que los cultivos existen. Don Efraín me los mostró cuando tenía quince años.

—Los cultivos de Efraín son una parte —dijo Jacinto—. La parte que Efraín cuida. Hay otras partes que otros cuidan y que Efraín quizás no te mostró porque no era su lugar mostrártelas.

—¿Y cuál es el lugar de mostrármelas?

Jacinto Mixtli miró a su hijo durante un momento con esa expresión que Artemio había aprendido a leer como el preludio a una decisión que su padre había tomado antes de que la pregunta llegara.

—Hay una mujer —dijo—. Se llama Remedios Tlapal. Es nieta de Lucio Tlapal, que era el custodio más antiguo de la región antes de morir. Ella sabe lo que hay en la sierra mejor que nadie que yo conozca. Y puede decidir si vale la pena que tú lo sepas también.

—¿La conoces?

—La conozco desde que era niña. —Una pausa—. No es fácil. No confía en nadie que llegue preguntando, y tiene razones suficientes para esa desconfianza. Pero si alguien puede abrirte una puerta, es ella. O cerrártela definitivamente, que también es una posibilidad.

—¿Puedes presentarme?

—Puedo decirle que existes —dijo Jacinto—. Lo que haga con esa información es suyo.

Los primeros días de regreso los pasó Artemio recorriendo la región con ojos nuevos, los ojos de alguien que se ha ido el tiempo suficiente como para que lo familiar se vuelva visible de otra manera. El mercado de Papantla, las plantaciones comerciales que bordeaban los caminos principales, las haciendas que en algunos casos habían sido abandonadas y en otros habían sido convertidas en operaciones de exportación con certificaciones internacionales que prometían vainilla auténtica de Papantla a precios que garantizaban al comprador europeo que estaba pagando por algo genuino y que garantizaban al productor local que estaba recibiendo una fracción de lo que ese algo valía en el destino final.

Fue en uno de esos recorridos cuando vio por primera vez a un hombre que no pertenecía al paisaje habitual de la región. Lo notó porque su ropa era demasiado limpia para alguien que estuviera trabajando en la zona, y porque su manera de observar las plantaciones no era la del comprador ni la del turista ni la del investigador con credenciales: era la de alguien que busca

algo específico y que ha aprendido a buscarlo de manera que no parezca que busca.

Se cruzaron en el mercado al día siguiente. El hombre lo miró con la brevedad del que registra sin querer que lo noten registrando.

Artemio no preguntó nada en ese momento. Pero le envió un mensaje a Geneviève esa noche: *Creo que ya hay alguien siguiéndome. ¿El hombre que preguntó por mí hace tres años, cómo era?*

La respuesta llegó a la mañana siguiente: *Europeo del este. Cuarenta y tantos. Modales perfectos. Preguntó de manera que parecía admiración pero funcionaba como interrogatorio. ¿Por qué?*

Porque creo que está aquí, respondió Artemio.

Ten cuidado, escribió Geneviève. Y luego, después de un momento: *Ten mucho cuidado.*

La reunión con Remedios Tlapal ocurrió una semana después de que Jacinto le dijera que había transmitido el mensaje. No fue en la comunidad ni en ningún lugar fácil de llegar: fue en un punto de la sierra al que Artemio llegó siguiendo instrucciones de su padre que eran tan específicas en ciertos tramos y tan imprecisas en otros que parecían diseñadas para llegar únicamente si uno tenía la combinación correcta de conocimiento previo del terreno y disposición a perderse un poco antes de encontrar.

Remedios Tlapal tenía setenta años y la apariencia de alguien que ha pasado su vida al aire libre de la manera que hace que el aire libre se incorpore a la persona en lugar de simplemente afectarla superficialmente. Era pequeña y directa con la mirada, del tipo de directa que no es agresión sino evaluación, y que en su caso era la mirada de alguien que ha evaluado a muchas personas a lo largo de muchos años y que ha desarrollado un sistema para hacerlo rápido porque el tiempo es escaso y los errores de evaluación en este territorio tienen consecuencias reales.

Lo miró durante un momento antes de hablar.

—Tu padre dice que encontraste el cuaderno de Moser en Alemania.

—En Hamburgo, sí.

—¿Y qué encontraste en él?

—Suficiente para saber que lo que busco es real —dijo Artemio—. Y suficiente para entender que buscarlo sin el permiso de quienes lo cuidan sería exactamente el tipo de error que Moser cometió.

—Moser no cometió el error de buscarlo sin permiso —dijo Remedios—. Cometió el error de no entender lo que era cuando lo encontró. Vino con las herramientas para documentar pero no con la comprensión para saber qué estaba documentando. Hay una diferencia.

—¿Y cuál sería el error que yo podría cometer?

Remedios lo miró con esa franqueza que era su característica principal.

—Encontrarlo —dijo—. Llevarlo al mundo. Y que el mundo haga con él lo que el mundo hace con las cosas que no entiende: consumirlas hasta agotarlas.

—¿Y si prometiera que eso no va a ocurrir?

—Las promesas de las personas que todavía no saben lo que van a encontrar no valen lo que cuestan —dijo Remedios—. No porque sean malas personas. Sino porque no pueden prometer lo que no conocen todavía.

—¿Entonces qué?

—Entonces nada todavía —dijo Remedios—. Regresa adonde estás viviendo. Sigue trabajando en lo que trabajas. Y si dentro de un tiempo sigues queriendo esto de la misma manera que hoy, con la misma razón o con mejores razones, vuelve. Yo estaré aquí.

—¿Cuánto tiempo?

—El tiempo que sea necesario —dijo Remedios—. Las cosas que llevan generaciones guardándose no se abren en una sola conversación. Y las personas que las quieren abrir en una sola conversación son exactamente las que no deberían abrirlas.

Artemio regresó al pueblo con la sensación de haber sido evaluado sin haber sido rechazado, que no era un avance definitivo pero que tampoco era el cierre que él había temido que esa conversación fuera. Remedios Tlapal no le había dicho no. Le había dicho todavía no, que era completamente diferente y que en el idioma de la paciencia que esa sierra hablaba desde siempre era probablemente lo más cercano a un sí que podía esperarse en un primer encuentro.

Esa noche, en la casa de su padre, sacó el cuaderno de Consuelo y el teléfono con las fotografías del cuaderno de Moser y los puso sobre la mesa de la cocina, bajo la misma lámpara que había iluminado esa cocina desde antes de que él naciera.

Los miró durante un rato sin leerlos.

Luego cerró el teléfono y cerró el cuaderno y se fue a dormir, porque había cosas que el sueño procesaba mejor que la vigilia, y esta era una de ellas.

Al día siguiente fue a ver a don Efraín.

Lo encontró donde siempre lo encontraba: en su parcela, trabajando sin prisa, con el cuerpo inclinado sobre la tierra en ese ángulo que con los años se había vuelto tan natural en él que parecía menos una postura de trabajo que una forma permanente de estar en el mundo. Don Efraín lo escuchó llegar sin voltearse, lo cual era también algo permanente en él: la conciencia del entorno sin la necesidad de demostrarlo con gestos.

—Regresaste —dijo.

—Regresé.

—¿Cuánto tiempo?

—El que sea necesario.

Don Efraín se incorporó con la lentitud de los años y lo miró durante un momento.

—¿Viste a Remedios?

—Ayer.

—¿Y?

—Me dijo que volviera cuando tuviera mejores razones —dijo Artemio.

Don Efraín asintió despacio.

—¿Y tienes mejores razones?

—Las mismas que antes pero más claras —dijo Artemio—. Fui a Alemania. Encontré el cuaderno de Moser.

Don Efraín no dijo nada durante un momento. Luego:

—¿Qué decía?

—Lo mismo que el cuaderno de mi abuela, pero desde afuera —dijo Artemio —. Desde los ojos de alguien que lo encontró sin entenderlo completamente. Lo cual paradójicamente lo hace más valioso como evidencia porque es un testimonio independiente.

—¿Y qué quieres hacer con esa evidencia?

—Reconstruir el XAMÁN —dijo Artemio—. No para llevarlo al mercado. Para usarlo en un postre que represente todo lo que contiene: la técnica que aprendí en Europa y la memoria que traje de aquí. Un postre que pueda presentarse ante el mundo sin destruir lo que lo hace posible.

Don Efraín lo miró durante un rato más largo del habitual.

—Eso es más fácil de decir que de hacer —dijo.

—Lo sé.

—No, no lo sabes todavía —dijo don Efraín—. Sabes la parte técnica. La parte difícil es la otra: que el mundo que admira algo siempre quiere más de lo que admira. Y más siempre significa de otra manera. Y de otra manera siempre destruye lo que era.

—¿Y hay una manera de que no ocurra?

Don Efraín miró sus cultivos durante un momento con la expresión de alguien que ha pensado en eso suficientes veces como para no tener una respuesta fácil disponible.

—No lo sé —dijo—. Nadie lo ha intentado todavía de la manera que tú planteas. Los que vinieron antes o se llevaron lo que encontraron sin preguntar, o preguntaron y les dijeron que no y se fueron. Tú estás haciendo algo diferente: preguntar y aceptar que la respuesta puede tardar. Eso tampoco garantiza nada. Pero es la única manera que tiene alguna posibilidad de funcionar.

Artemio miró los cultivos junto a don Efraín durante un rato, con el olor de las vainas llegando desde las plantas con la misma densidad y complejidad

de siempre, sin cambiar porque él hubiera cambiado, sin ser menos de lo que había sido cuando lo olió por primera vez a los quince años.

—¿Cuánto tiempo lleva usted en esto? —dijo Artemio.

—Toda mi vida —dijo don Efraín—. Y mi padre antes. Y el suyo antes. —Miró a Artemio—. No es trabajo de una generación. Tú lo sabes.

—Lo sé —dijo Artemio—. Por eso volví.

Don Efraín no respondió a eso. Volvió a su trabajo con el mismo gesto de siempre, inclinándose sobre la tierra, y Artemio se quedó parado entre los cultivos un rato más, dejando que el olor llegara y se instalara en él como había hecho siempre, sin apresurarlo, sin intentar atraparlo, simplemente dejándolo ser lo que era.

La sierra seguía siendo la sierra. Y él seguía siendo, debajo de todo lo que había aprendido en Europa, el niño que su abuela había dicho que había nacido con la nariz abierta.

Eso era suficiente para empezar.

CAPÍTULO 8

Los Vigilantes de la Tradición

Comunidades serranas de Papantla, primeros meses de investigación.

Artemio aprendió pronto que la desconfianza de los Vigilantes no era irracional ni excesiva: era la respuesta exacta y proporcional a lo que la historia les había enseñado sobre lo que ocurre cuando alguien de afuera llega con preguntas sobre lo que guardan. No había paranoia en ella. Había memoria. Y la memoria en ese territorio era más confiable que cualquier promesa de cualquier foráneo, por bien intencionado que fuera, porque las promesas se olvidan o se rompen y la memoria de las consecuencias de haberlas creído permanece.

Pasó las primeras semanas de regreso recorriendo la región sin buscar activamente nada. Esa fue la instrucción implícita de su padre, que se la transmitió sin formularla directamente: simplemente lo invitó a acompañarlo a ciertos lugares, a saludar a ciertas personas, a sentarse en ciertas conversaciones sin participar más de lo que se le pedía. Era una manera de reintroducirlo que Artemio entendió solo cuando ya llevaba semanas haciéndolo: no lo estaban presentando como el cocinero que volvía de Europa con preguntas importantes, sino como el hijo de Jacinto Mixtli que había regresado a su tierra y que se sentaba a escuchar porque tenía la educación de sentarse a escuchar.

Esa distinción importaba más de lo que parecía.

Fue en una de esas visitas donde conoció a Teo Coyotl.

Teo era el hijo de don Efraín, treinta y dos años, el mismo físico compacto de su padre pero con una energía diferente: donde don Efraín era quietud deliberada, Teo era movimiento contenido, la energía de alguien joven que

ha aprendido a administrarla porque sabe que el entorno donde vive premia la paciencia sobre la velocidad pero que no ha terminado del todo de convencerse de que eso es siempre correcto. Lo encontró en el mercado del pueblo, donde vendía vainilla igual que su padre pero con una actitud ligeramente distinta hacia los compradores: don Efraín vendía con indiferencia; Teo vendía con una atención que evaluaba a cada comprador antes de decidir cuánto decirle sobre lo que vendía.

Se reconocieron mutuamente sin que ninguno de los dos lo dijera explícitamente.

—Mi padre me habló de ti —dijo Teo.

—¿Qué te dijo?

—Que encontraste el cuaderno de Moser en Alemania. Y que volviste.

—Sí.

—¿Por qué volviste?

—Porque lo que busco está aquí —dijo Artemio—. No en Alemania.

Teo lo miró durante un momento con algo que era evaluación y también algo más difícil de nombrar, algo parecido al reconocimiento entre dos personas que tienen preguntas similares aunque las hayan llegado a hacer por caminos diferentes.

—¿Qué sabes del XAMÁN? —dijo Teo.

—Lo que dice el cuaderno de mi abuela y lo que dice el de Moser —dijo Artemio—. Que es una pasta compleja. Que su preparación involucra procesos de fermentación que el cuaderno no describe completamente. Y que hay un componente que ninguno de los dos textos explica del todo.

—¿El componente de la vainilla.

—Sí.

—¿Y sabes por qué ninguno de los dos textos lo explica del todo?

—Porque quien escribió esos textos no lo entendió completamente —dijo Artemio—. O entendió que no debía escribirlo completamente.

Teo asintió.

—Las dos cosas son ciertas —dijo—. Moser llegó cerca. Más cerca que nadie que haya venido de afuera. Por eso se quedó y por eso las páginas que decían a qué tan cerca llegó están quemadas. —Una pausa—. Doña Remedios dice que quiere verte de nuevo.

—¿Cuándo?

—Cuando ella diga. Eso significa que pronto, pero que tú no puedes determinar cuándo.

—Lo entiendo.

—¿De verdad lo entiendes? —dijo Teo, con una franqueza que tenía algo de prueba—. Porque la mayoría de la gente que dice que entiende la espera en

realidad está esperando que la espera termine pronto. Eso no es entender la espera. Es tolerarla.

—Tienes razón —dijo Artemio—. No sé si la entiendo todavía. Sé que estoy dispuesto a quedarme hasta que ocurra lo que tenga que ocurrir.

Teo lo miró durante otro momento. Luego dijo:

—Eso es más honesto. Está bien.

El segundo encuentro con Remedios Tlapal llegó tres semanas después del primero, de nuevo en un punto de la sierra al que Artemio llegó siguiendo indicaciones que esta vez venían de Teo en lugar de su padre. Remedios lo recibió en el mismo lugar de antes, con la misma evaluación en la mirada, pero con algo diferente en la postura: menos cerrada, como quien ha tomado una decisión parcial y está dispuesto a ver a dónde lleva antes de tomar la siguiente.

—Tu padre dice que llevas tres semanas recorriendo la zona sin hacer preguntas —dijo.

—Así es.

—¿Por qué?

—Porque preguntar antes de escuchar es la manera más eficiente de no aprender nada —dijo Artemio.

Remedios consideró eso.

—¿Dónde aprendiste eso?

—Con mi abuela —dijo Artemio—. Y con un maestro en Alemania que decía que la prisa en la pastelería siempre es un error de comprensión. Lo mismo aplica aquí, me parece.

—¿Y qué has escuchado en estas tres semanas?

—He escuchado que la región está cambiando más rápido de lo que la gente puede adaptarse —dijo Artemio—. Que las plantaciones comerciales están desplazando a productores pequeños que no pueden competir en precio aunque puedan competir en calidad. He escuchado que hay personas de afuera haciendo preguntas sobre ciertos cultivos que no están en los catálogos comerciales. Y he escuchado que algunos de los Vigilantes están divididos sobre si mi presencia aquí es un problema o una posibilidad.

Remedios lo miró con algo que podría haber sido aprobación si ella hubiera sido del tipo de persona que expresa aprobación fácilmente, que no lo era.

—¿Y tú qué crees?

—Creo que eso depende completamente de lo que yo haga con lo que me cuenten —dijo Artemio—. No de mis intenciones. De mis decisiones.

—Eso lo dijo Lucio —dijo Remedios, con algo que no era sorpresa sino reconocimiento—. Mi abuelo. Antes de morir.

—Lo sé. Mi padre me lo contó.

Se miraron durante un momento en el que la sierra a su alrededor siguió siendo exactamente lo que era: un lugar donde el tiempo funcionaba de manera diferente al tiempo de las ciudades, más lento y más honesto, con la paciencia de los ecosistemas que no tienen prisa porque saben que lo que producen no puede apresurarse sin dejar de ser lo que es.

—Voy a mostrarte algo —dijo Remedios—. No todo. Algo. Y lo que hagas con ese algo va a determinar si hay más.

—Entiendo.

—¿De verdad entiendes esta vez?

—Entiendo que no depende de lo que diga —dijo Artemio—. Depende de lo que haga.

—Bien —dijo Remedios—. Ven mañana temprano. Antes del amanecer. Solo.

Esa noche, en la casa de su padre, Artemio llamó a la doctora Palomares de la Fundación Xanath para contarle el estado de la investigación. La doctora escuchó con la atención que siempre le daba a las cosas que consideraba importantes.

—¿Y los Vigilantes están cooperando? —dijo.

—Comenzando a considerar si cooperar —dijo Artemio—. Que no es lo mismo pero es lo que puede esperarse en este punto.

—¿Y el hombre que viste en el mercado?

—No he vuelto a verlo directamente. Pero hay señales de que alguien está haciendo preguntas en la región sobre productores de vainilla no registrados.

—¿Vasič?

—Probablemente. O alguien que trabaja para él.

—Artemio —dijo la doctora con el tono que usaba cuando iba a decir algo que prefería no tener que decir—. La fundación puede apoyarte con recursos para la investigación. Pero lo que estás haciendo tiene un límite de tiempo que no está en nuestras manos controlar. Si Vasič o cualquier otro con recursos similares llega a la sierra con información suficiente para actuar antes de que tú hayas asegurado algo, lo que hay ahí puede perderse de maneras que ningún documento histórico puede remediar.

—Lo sé.

—¿Y?

—Y estoy aquí —dijo Artemio—. Haciendo lo único que puede hacerse, que es ganarme la confianza de las personas que lo guardan. No hay un camino más rápido que no destruya exactamente lo que intento proteger.

La doctora guardó silencio durante un momento.

—Tienes razón —dijo—. Solo asegúrate de que lo que proteges llegue a algún lugar antes de que alguien más lo encuentre primero.

—Eso es exactamente lo que intento hacer —dijo Artemio.

Colgó y salió a sentarse en la entrada de la casa, donde la noche de la sierra tenía esa oscuridad específica que en Europa nunca había encontrado de la misma manera: llena de sonidos que eran vida, llena de olores que eran historia, llena de la presencia de todo lo que había en ese lugar y que él llevaba años intentando encontrar la manera de hacer visible sin destruirlo en el proceso de ser visto.

Mañana antes del amanecer. Solo.

Era el principio de algo que no sabía todavía exactamente qué era. Pero sabía que era el principio. Y que los principios que se construyen con paciencia tienden a producir cosas que los principios apresurados no pueden producir.

Lo había aprendido de su abuela. Lo había confirmado en Friburgo. Lo estaba practicando ahora, en la sierra donde siempre había sabido que tendría que practicarlo.

Eso era suficiente para esa noche.

Al amanecer siguiente Artemio siguió a Remedios por un camino que no había recorrido antes, más arriba en la sierra que cualquier punto que don Efraín le hubiera mostrado cuando era adolescente. Caminaron durante más de una hora en silencio, no el silencio incómodo de dos desconocidos sino el silencio funcional de personas que están en un lugar que requiere atención y que saben que las palabras en ese momento serían una distracción.

Llegaron a un claro donde la niebla todavía no se había retirado del todo y donde Artemio reconoció inmediatamente, antes de ver con claridad, el olor: las vainas negras de la sierra, el mismo olor de siempre pero más concentrado, más denso, como si en ese punto específico hubiera más de lo mismo o como si lo mismo fuera de mayor intensidad por razones que todavía no podía identificar completamente.

Vio los cultivos. Eran considerablemente más extensos que los de don Efraín y considerablemente más complejos en su disposición: no una sola especie de planta de soporte sino varias, cada una en una relación específica con las vainillas que las rodeaban, creando microclimas dentro del microclima general que producían variaciones en la humedad y la temperatura que Artemio podía sentir al caminar de una zona a otra.

—¿Cuántas personas saben que esto existe? —dijo.

—Las suficientes para cuidarlo —dijo Remedios—. Las suficientes para que haya continuidad. No más.

—¿Y yo soy uno más ahora?

—Eres alguien que lo vio —dijo Remedios—. Si serás uno más depende de lo que hagas con haberlo visto.

—¿Cuál es la diferencia?

—Verlo no obliga a nada —dijo Remedios—. Ser uno de los que lo cuidan sí. Y esa obligación no la impone nadie desde afuera. La reconoce uno desde

adentro cuando está listo para reconocerla. —Lo miró—. Todavía no sé si tú estás listo.

—¿Cómo lo sabrás?

—Lo sabré —dijo Remedios, con la sencillez de quien no necesita explicar porque confía en el instrumento con que hace la medición—. Llevo setenta años aprendiendo a saberlo.

Artemio miró los cultivos durante un tiempo que no midió. El olor llegaba en oleadas que dependían de la dirección del viento, y en cada oleada había capas que su nariz descomponía de manera que ya era automática: la nota floral de las flores que todavía no habían cerrado, la nota profunda y oscura de las vainas en distintos estados de maduración, algo más difícil de identificar que no era exactamente vegetal sino algo que estaba en el límite entre lo vegetal y lo mineral.

—¿Es aquí donde vienen los colibríes? —preguntó.

Remedios lo miró con algo que era sorpresa contenida.

—¿Sabes de los colibríes?

—Leí sobre ellos en el cuaderno de Moser. Habló de una interacción entre las aves y las flores que producía algo en las vainas. No lo describió con precisión porque no lo entendió completamente. Pero entendió que era importante.

—Moser era más inteligente de lo que los que lo mandaron merecían —dijo Remedios—. Sí. Es aquí. Ciertas noches, en ciertas épocas del año. Cuando las condiciones son las que tienen que ser. —Una pausa—. No te voy a decir más sobre eso todavía. Esa es la parte que requiere más que haber visto.

—Lo entiendo.

—¿Y el XAMÁN? —dijo Artemio—. ¿Puedes decirme algo sobre el XAMÁN?

Remedios consideró la pregunta durante un momento.

—El XAMÁN no es solo la pasta —dijo—. El XAMÁN es la pasta más la vainilla más el conocimiento de cómo combinarlos en el orden y el momento correctos. Quitar cualquiera de las tres partes y seguir llamándolo XAMÁN es un error. Es como llamar música a una partitura sin intérprete.

—¿Y se puede reconstruir?

—Se puede intentar —dijo Remedios—. Pero para intentarlo de verdad hay que tener las tres partes. Tú tienes una. —Señaló hacia los cultivos—. Esto es la segunda. Y la tercera está en personas que todavía no has conocido y que no sé si querrán conocerte.

—¿Puedo intentar conocerlas?

—Puedes intentarlo —dijo Remedios—. Pero a su tiempo y a su manera. No al tuyo.

Caminaron de vuelta al camino principal cuando el sol ya estaba suficientemente alto para que la niebla hubiera cedido y el verde de la sierra

tuviera esa intensidad específica que solo tiene cuando ha estado cubierto por la niebla y el sol lo descubre de golpe, como si la niebla fuera una tapa y el sol la quitara para mostrar lo que había debajo.

—Una pregunta más —dijo Artemio cuando llegaron al punto donde los caminos se separaban.

—Una —dijo Remedios.

—¿Por qué me mostraste esto hoy? Todavía no has decidido si confiar en mí.

Remedios lo miró durante un momento.

—Porque tu abuela Consuelo fue una de las nuestras —dijo—. No oficialmente. No con nombre ni papel. Pero cuidó lo que pudo cuidar desde donde estaba y transmitió lo que pudo transmitir a quien pudo transmitirlo. —Una pausa—. Te mostramos esto porque ella ya te lo habría mostrado si hubiera podido. Nosotros solo completamos lo que ella empezó.

Artemio no respondió a eso porque no había nada que responder que no fuera excesivo para el momento.

Asintió una vez, despacio, y tomó el camino de bajada hacia el pueblo con el olor de los cultivos todavía en la ropa y en la piel y en algún lugar que estaba más adentro que la piel, en ese lugar donde se guardan las cosas que importan de maneras que ningún cuaderno puede contener completamente.

CAPÍTULO 9

Los colibríes invisibles

Sierra de Papantla, expedición a zonas inaccesibles.

Teo Coyotl llegó a buscarlo antes del amanecer con la naturalidad de quien no necesita avisar porque ha decidido que el momento es correcto y confía en que el otro estará listo. Artemio lo escuchó tocar a la puerta desde adentro y supo sin ver quién era, por el ritmo específico del golpe, que era él. Se levantó, se vistió, tomó la mochila que había preparado la noche anterior con lo que cualquiera que hubiera pasado tiempo en la sierra sabía que debía llevar: agua, algo de comer, ropa impermeable, una linterna pequeña. Sin preguntarle nada a Teo sobre adónde iban, lo siguió hacia el camino que empezaba donde el pueblo terminaba y que desde ahí se internaba en la oscuridad de la sierra de una manera que a esa hora producía la sensación de entrar en algo que todavía no había decidido si ser de día o de noche.

Caminaron más de dos horas. Primero por caminos que Artemio reconocía de salidas anteriores, luego por desvíos que reconocía menos, luego por trayectos que definitivamente no había recorrido antes y que Teo navegaba sin dudar, con la familiaridad de quien los ha recorrido suficientes veces como para que estén en el cuerpo antes que en la mente. Hablaron poco durante el ascenso, no porque hubiera nada que evitar decir sino porque el camino requería atención y porque los dos, de maneras distintas, eran

personas que habían aprendido que hay momentos en que el silencio es más productivo que la conversación.

Cuando la luz empezó a aparecer con esa gradualidad específica de la madrugada en la sierra —primero como una posibilidad en el borde del cielo, luego como una certeza que iba tiñendo los objetos de colores que el ojo todavía no podía nombrar bien— llegaron a una zona que Artemio no había visto antes aunque reconoció de inmediato.

No el lugar. El olor.

Era el mismo olor de los cultivos de Remedios, pero más concentrado todavía, como si en ese punto específico la combinación de altitud, humedad y vegetación produjera una intensidad que los cultivos de más abajo solo aproximaban. Artemio se detuvo involuntariamente, con los pies plantados en el sendero y la nariz haciendo su trabajo antes que ningún otro sentido.

—¿Lo reconoces? —dijo Teo.

—El olor, sí. El lugar, no.

—El olor que reconoces viene de aquí —dijo Teo—. Esta es la zona madre. Lo que cuida doña Remedios es una extensión. Esta es la fuente.

Teo lo guio por entre la vegetación con movimientos que eran precisos y al mismo tiempo respetuosos en el sentido de no romper nada que no necesitara romperse, no doblar ninguna rama más de lo necesario para pasar. Artemio lo imitó con la atención del que sabe que está en un lugar donde el comportamiento correcto importa independientemente de si alguien lo observa.

Lo que vio cuando llegaron al centro del área despejada era un ecosistema que se organizaba en capas visibles: árboles altos que creaban el dosel, árboles medianos que filtraban la luz del dosel hacia las plantas intermedias, y entre todos ellos, creciendo entrelazadas con una complejidad que hacía imposible señalar dónde empezaba una planta y terminaba otra, las vainillas. Pero no solo vainillas: una combinación de especies que Artemio no podía identificar completamente y que en su disposición no era casual sino el resultado de decisiones tomadas durante generaciones basadas en la observación de lo que funcionaba y lo que no.

—¿Cuánto tiempo lleva esto así? —dijo Artemio, en voz baja porque el lugar pedía voz baja sin que nadie lo requiriera explícitamente.

—Nadie lo sabe con certeza —dijo Teo, también en voz baja—. Mi padre dice que su bisabuelo habló de esto como algo que ya existía cuando él era niño. Eso son al menos cuatro generaciones. Posiblemente más.

—¿Y el mantenimiento?

—No se mantiene en el sentido de intervenir. Se acompaña. Se observa. Se retira lo que no debe estar y se deja todo lo que puede quedarse. La diferencia entre los dos es lo que se aprende en generaciones.

Permanecieron en el borde del área sin entrar, observando, y durante ese tiempo Teo fue explicando en fragmentos, con el mismo ritmo pausado de su padre, lo que había que entender sobre ese lugar. Le habló de los microclimas que se generaban dentro del sistema como resultado de la combinación específica de plantas. Le habló de los hongos del suelo y de su relación con las raíces de las orquídeas vainilla, una relación simbiótica que era tan específica que las vainillas de ese sistema no podían trasplantarse a otro suelo sin perder progresivamente las características que las hacían distintas. Le habló de la composición del agua que llegaba a esa zona desde las cumbres, que pasaba por capas de roca y vegetación que le daban una mineralogía diferente a la del agua de las zonas más bajas.

Y luego llegó a los colibríes.

—¿Cuándo llegan? —preguntó Artemio.

—En ciertas épocas del año. Principalmente durante la floración de ciertas orquídeas que solo florecen aquí. —Teo se detuvo—. No son la especie común que ves en cualquier jardín. Son una variedad que los biólogos llaman endémica de este microclima. No se han registrado en ningún otro punto de la sierra con las mismas características.

—¿Y qué hacen exactamente con las vainillas?

Teo lo miró durante un momento, evaluando cuánto decir.

—Los Vigilantes lo observaron durante generaciones sin entenderlo completamente —dijo—. Lo que saben es que ciertas vainas que fueron visitadas por estos colibríes en determinados momentos del proceso de floración desarrollan un perfil aromático que las vainas no visitadas no desarrollan, incluso siendo de la misma planta, en el mismo suelo, con el mismo manejo.

—¿Y la explicación?

—La doctora Cruz de la Universidad Veracruzana ha estudiado muestras —dijo Teo—. Dice que los fluidos que los colibríes depositan contienen microorganismos que no se encuentran en el ambiente general de la sierra sino específicamente en el sistema digestivo de esas aves. Y que esos microorganismos interactúan con la flora microbiana de la vaina durante el proceso de curado produciendo compuestos aromáticos que de otra manera no se producen.

—¿Eso está documentado científicamente?

—En muestras pequeñas, en condiciones que no revelan el origen de las muestras —dijo Teo—. La doctora Cruz sabe que hay algo pero no sabe exactamente qué ni exactamente de dónde viene. Lo que tenemos aquí, si se publicara con el origen real, atraería una atención que destruiría el ecosistema antes de que nadie pudiera protegerlo.

Artemio procesó eso durante un momento, mirando los cultivos con la nueva información superpuesta a lo que veía.

—¿Y el XAMÁN usa esa vainilla? ¿La que fue visitada por los colibríes?

—El XAMÁN original sí —dijo Teo—. Sin ella, lo que se produce es una pasta compleja y aromática. Muy buena. Pero no el XAMÁN.

—¿Y hay vainas así disponibles ahora?

—Hay vainas curadas del año pasado que doña Remedios guarda —dijo Teo —. No muchas. Y no sé si va a decidir que vale la pena usarlas para lo que tú quieres hacer.

—¿Cuándo lo sabremos?

—Cuando ella lo decida —dijo Teo—. Que es la única respuesta que existe para esa pregunta.

Se quedaron en silencio durante un rato, observando el sistema ecológico a su alrededor con la atención sostenida que el lugar parecía requerir como condición de estar en él, y fue en ese silencio cuando Artemio vio por primera vez al colibrí.

Era pequeño, de colores que en la luz de la mañana cambiaban entre el verde y el azul de una manera que hacía difícil determinar cuál era el color real y cuál el reflejo, y volaba con esa suspensión imposible que tienen los colibríes, ese punto fijo en el aire que desafía lo que el ojo espera del movimiento. Se posó sobre una flor a tres metros, se quedó absolutamente inmóvil durante un tiempo que Artemio no midió pero que fue suficientemente largo como para que pudiera observarlo con detalle, y luego se fue con la misma brusquedad con que había llegado, sin transición visible entre la quietud y el movimiento.

—¿Lo viste? —dijo Teo.

—Sí.

—No siempre aparecen cuando hay personas aquí. Hoy decidió aparecer.

—¿Eso dice algo?

Teo lo miró con algo que podría haber sido humor si hubiera pertenecido al tipo de personas que expresan humor de esa manera.

—Doña Remedios diría que sí —dijo—. Yo diría que los colibríes son colibríes y que uno puede leer en ellos lo que uno trae ganas de leer.

—¿Y don Efraín?

—Mi padre diría que las dos respuestas son correctas al mismo tiempo —dijo Teo—. Que no se contradicen.

Artemio miró el punto donde el colibrí había estado suspendido frente a la flor y que ahora estaba vacío de colibrí pero no de la presencia del colibrí, que es diferente: el olor de la flor después de haber sido visitada tenía algo que antes no tenía, una nota adicional que Artemio percibió con la nariz como algo que no era únicamente floral sino más complejo, más oscuro, como si la visita del ave hubiera activado en la flor algo que estaba esperando ser activado.

—¿Eso que huelo ahora —dijo Artemio— es lo que cambia en la vaina después de la visita?

Teo lo miró durante un momento.

—No exactamente —dijo—. Lo que hueles ahora es solo el inicio del proceso. Lo que llega a la vaina curada después de meses de fermentación es algo que ese olor no puede todavía anticipar. Pero sí, viene de aquí. Del momento de la visita. —Una pausa—. La doctora Cruz dice que es como una llave y una cerradura: el microorganismo del colibrí es la llave, la bioquímica de la vaina es la cerradura, y lo que se abre cuando la llave entra en la cerradura es el aroma que ningún proceso industrial puede producir porque no tiene la llave.

—¿Y si alguien quisiera replicar los microorganismos en laboratorio?

Teo lo miró directamente.

—Alguien lo ha intentado —dijo—. O está intentándolo. Por eso hay personas de afuera haciendo preguntas sobre productores no registrados. Por eso desapareció Aurelio Pozos. —Una pausa—. Por eso estás siendo seguido.

—¿Vasič sabe de los colibríes?

—Vasič sabe que hay algo que no puede replicar —dijo Teo—. No sabe exactamente qué. Pero tiene los recursos para seguir buscando hasta encontrarlo. Y si lo encuentra y puede replicarlo, lo que está aquí pierde razón de existir para cualquier mercado. Y cuando pierde razón de existir para el mercado, el mercado deja de protegerlo. Y cuando el mercado deja de protegerlo, deja de haber razón económica para conservar el ecosistema.

—¿Y sin razón económica?

—Desaparece —dijo Teo, con la sencillez de quien enuncia una consecuencia que conoce bien—. Como han desaparecido otras cosas. Sin drama. Simplemente porque nadie que tuviera el poder de impedirlo consideró que valía la pena.

Descendieron de la sierra cuando el sol ya había entrado en su segundo tercio, y Artemio caminó el último tramo hacia el pueblo con todo lo que había visto y escuchado ese día organizándose en su cabeza de la única manera que podía organizarse: no como información abstracta sino como ingredientes de algo que todavía no tenía forma pero que empezaba a tenerla, lentamente, con la paciencia que requieren las cosas que cuando se apresuran dejan de ser lo que deberían ser.

El colibrí. La llave. La cerradura. El aroma que se abre cuando las dos cosas encuentran el momento correcto.

Llevaba toda su vida buscando eso en una cocina. Resulta que también existía en una sierra, a tres horas de camino del pueblo donde había nacido, esperando que alguien llegara con las preguntas correctas y el tiempo correcto de hacerlas.

Esa tarde encontró a la doctora Valentina Cruz en el único café del pueblo que tenía internet suficientemente estable para trabajar, sentada frente a una computadora con una pila de libros a un lado y la expresión de alguien que lleva horas en el mismo punto y no tiene intención de moverse pronto. Teo se la había mencionado y ella había accedido a reunirse cuando Artemio le mandó un mensaje explicando el contexto.

Era una mujer de cuarenta años, lingüista de la Universidad Veracruzana, con el cabello corto y una franqueza en la conversación que Artemio reconoció inmediatamente como el estilo de los académicos que llevan suficiente tiempo en campo como para haber perdido la paciencia con los rodeos.

—Teo me dijo que viste los cultivos esta mañana —dijo la doctora Cruz, sin preámbulo.

—Sí.

—¿Y los colibríes?

—Uno. Brevemente.

La doctora Cruz asintió.

—Llevo dos años intentando obtener muestras de esos microorganismos de manera que no revele el origen —dijo—. El problema es que cualquier análisis suficientemente preciso puede rastrear las características genéticas del organismo hasta un rango geográfico muy específico. Lo cual es exactamente lo que ciertos laboratorios estarían buscando si supieran que existe.

—¿Y existe documentación científica de lo que hacen?

—Existe la mía —dijo la doctora—. En términos que no permiten identificar el origen. Suficiente para confirmar que el proceso es real. No suficiente para que alguien pueda replicarlo sin venir aquí a buscar la fuente.

—¿Y si alguien viene a buscar la fuente?

La doctora Cruz lo miró directamente.

—Entonces depende de que cuando lleguen, haya razones suficientemente bien documentadas para que el estado proteja el ecosistema antes de que el ecosistema sea explotado —dijo—. Esa es la carrera en la que estamos. —Una pausa—. ¿Y tu postre? ¿El que quieres presentar en Lyon?

—Es parte de esas razones —dijo Artemio—. Si el XOCOXANATH existe y produce lo que creo que puede producir, es el mejor argumento disponible de que lo que hay en esta sierra vale más intacto que explotado. Porque lo que vale no puede reproducirse sin el ecosistema que lo produce.

La doctora Cruz lo miró durante un momento.

—Es un argumento —dijo—. Bueno, pero arriesgado.

—¿Por qué arriesgado?

—Porque si el argumento funciona demasiado bien, atrae exactamente el tipo de atención que queremos evitar —dijo—. El mundo culinario que admira el XOCOXANATH va a querer más XOCOXANATH. Y más XOCOXANATH requiere más de lo que solo hay aquí.

Era la misma paradoja que don Efraín había formulado años antes con otras palabras. La misma que Remedios le había planteado en su primer encuentro. La misma que Artemio llevaba meses cargando sin resolver.

—Lo sé —dijo.

—¿Y?

—Y todavía no sé cómo resolverlo —dijo Artemio—. Pero sé que la única manera de tener la posibilidad de resolverlo es llegar a Lyon con el postre. Sin el postre, el argumento no existe. Con el postre, al menos existe la posibilidad de que alguien lo escuche.

La doctora Cruz asintió despacio.

—De acuerdo —dijo—. Entonces hagámoslo. Pero con los ojos abiertos sobre lo que puede salir mal.

—Con los ojos completamente abiertos —dijo Artemio.

CAPÍTULO 10

Mercaderes del aroma

Sierra de Papantla / Ciudad de México, amenaza externa.

Gregor Vasič llegó a Papantla en un martes de octubre que tenía la luminosidad específica de los días en que la niebla se retira más temprano de lo habitual y el sol llega a la sierra con una claridad que hace que todo parezca más visible y más expuesto. Llegó en un vehículo de renta, con dos hombres que se presentaron como asistentes de investigación y que tenían la apariencia de personas que saben hacer varias cosas y que están dispuestos a hacer la que se les pida, y se instaló en el único hotel del pueblo con la naturalidad de quien no necesita justificar su presencia porque ha aprendido que la presencia injustificada que se comporta con suficiente normalidad termina siendo aceptada.

Artemio lo vio desde el mercado. Reconoció la descripción que Geneviève le había dado: europeo del este, cuarenta y tantos, modales perfectos. Llevaba ropa funcional que no era exactamente la de un investigador de campo ni la de un turista, sino la de alguien que se había preparado para parecer cualquiera de las dos cosas según la situación lo requiriera. Caminaba con la lentitud deliberada de quien no tiene prisa porque la prisa revela que uno busca algo, y él prefería que pareciera que simplemente estaba conociendo el lugar.

Artemio le avisó a Teo por mensaje. La respuesta llegó rápido: *Ya lo saben. No hagas nada todavía.*

Vasič pasó los primeros días haciendo exactamente lo que haría cualquier visitante con interés en la región: recorrió el mercado, compró vainilla comercial en distintos puestos haciendo preguntas sobre producción y origen que parecían las de un comprador interesado, visitó una hacienda convertida en atracción ecoturística donde le explicaron los procesos básicos de cultivo con la versión simplificada que se da a los turistas, y se sentó en la cantina del pueblo a beber cerveza y escuchar conversaciones con la paciencia de quien sabe que los lugares pequeños hablan si uno espera suficiente.

El tercer día se le acercó a Artemio.

Fue en el mercado, con la aparente casualidad de los encuentros que no son casuales.

—¿Artemio Mixtli? —dijo, en un español sin acento perceptible que sugería práctica sostenida.

Artemio lo miró.

—¿Quién pregunta?

—Gregor Vasič. —Extendió la mano. Su apretón era firme sin ser demostrativo, del tipo que ha sido calibrado—. Soy un empresario con intereses en la industria aromática y gastronómica. Conozco su trabajo. Es extraordinario.

—¿Cómo lo conoce?

—Sigo la escena pastelera de alta competición desde hace años —dijo Vasič —. Los que trabajan en ese nivel son pocos y sus trayectorias son conocidas entre quienes tienen razones para conocerlas.

—¿Y qué razones tiene usted?

—Inversión —dijo Vasič, con la simpleza de quien no ve razón para disimular lo que es obvio—. Mi empresa invierte en innovación culinaria y en ingredientes con potencial de mercado superior al que tienen actualmente. La vainilla de Papantla es un ejemplo claro: el producto existe, la reputación existe, el mercado existe, pero la explotación del potencial real está muy por debajo de lo que podría ser.

—¿Y qué tiene que ver eso conmigo?

—Usted conoce esta región —dijo Vasič—. Tiene formación técnica europea y raíces locales. Esa combinación es exactamente lo que hace falta para desarrollar productos de alta gama basados en ingredientes mexicanos que actualmente no están siendo valorados en su nivel real.

—¿Y qué tipo de desarrollo tiene en mente?

Vasič sonrió con la sonrisa de alguien que ha llegado a la parte que le interesa de la conversación.

—Eso depende de lo que haya disponible —dijo—. Tenemos financiamiento para investigación, laboratorios para análisis de compuestos, canales de distribución en Europa y Asia, y el know-how legal para proteger las

propiedades intelectuales derivadas del proceso. Lo que necesitamos es el conocimiento de origen.

—¿El conocimiento de origen —repitió Artemio.

—Las variedades específicas. Los métodos de cultivo y curado que producen los perfiles aromáticos excepcionales. Las combinaciones de ingredientes que resultan en productos únicos. —Una pausa calculada—. Hay rumores de que existen en esta región cosas que el mercado comercial no conoce. Si esos rumores son ciertos, el potencial es enorme.

Artemio lo miró durante un momento con la misma atención con que había aprendido a mirar los ingredientes cuando quería entender qué tenían antes de decidir qué hacer con ellos.

—¿Y si esas cosas existen —dijo— y las personas que las cuidan prefieren que sigan sin ser conocidas por el mercado?

—Eso es comprensible —dijo Vasič, con la fluidez de quien tiene respuesta preparada—. Las comunidades que han conservado conocimientos tradicionales merecen compensación justa por su contribución. Mi empresa trabaja bajo principios de comercio justo y beneficio compartido. No estamos interesados en extracción sin retribución.

—¿Cómo se llama eso en su industria?

—Desarrollo sostenible de ingredientes de origen.

—¿Y en el idioma de las comunidades que cuidan esos ingredientes?

Vasič abrió levemente las manos con el gesto de quien reconoce que una pregunta tiene más de una respuesta.

—Hay distintas perspectivas sobre eso —dijo.

—Sí —dijo Artemio—. Las hay.

Se separaron sin que ninguno de los dos dijera nada más que requiriera ser dicho, y Artemio caminó hacia la salida del mercado con la sensación de haber sido evaluado y de haber evaluado, y de que ninguno de los dos había terminado de decidir nada todavía aunque ambos hubieran obtenido información útil.

Esa tarde reunió a Teo, a la doctora Cruz y a su padre en la casa de Jacinto, que era el único lugar en el que los cuatro podían estar sin que su reunión pareciera una reunión de personas con un propósito común.

—Vasič quiere el conocimiento de origen —dijo Artemio—. No la vainilla comercial. Lo que hay en la sierra.

—Lo sabemos desde antes de que llegara —dijo Teo.

—¿Cómo llegó a saber que hay algo?

—Las mismas maneras de siempre —dijo Teo—. Análisis de muestras que filtraron de productores locales. Rastreo de registros históricos. Alguien que habló cuando no debía. Las rutas son siempre las mismas.

—¿Y qué puede hacer?

—Si consigue muestras de la vainilla de los cultivos principales —dijo la doctora Cruz—, un laboratorio suficientemente equipado puede aislar los compuestos específicos en semanas. Y si puede aislar los compuestos, puede intentar la síntesis.

—¿Puede lograrlo?

—La síntesis exacta, no —dijo la doctora Cruz—. Lo que hace los compuestos únicos es la combinación de variables ecológicas que no pueden replicarse en laboratorio. Pero puede conseguir algo suficientemente parecido para el mercado masivo. Y para el mercado masivo, suficientemente parecido es suficiente.

—¿Y si el mercado masivo tiene suficientemente parecido, qué pasa con lo real?

—Deja de tener valor económico —dijo su padre, desde el rincón donde había escuchado todo sin participar hasta ese momento—. Y cuando deja de tener valor económico, deja de haber razón para protegerlo. Y cuando deja de haber razón para protegerlo, las personas que lo protegen envejecen sin nadie que quiera aprender a protegerlo después.

Silencio en la habitación.

—¿Y doña Remedios? —dijo Artemio.

—Doña Remedios sabe que está aquí —dijo Teo—. Y ha tomado una decisión.

—¿Cuál?

—Que las vainas curadas del año pasado están disponibles para ti. —Teo lo miró directamente—. Las que visitaron los colibríes. Dice que si vas a hacer algo con ellas, es ahora o no será. Porque si Vasič consigue muestras antes de que tú uses las vainas, el argumento que querías hacer con el postre ya no va a ser el primero. Y el primero importa.

Artemio procesó eso durante un momento.

—¿Cuántas vainas hay?

—Suficientes para un postre —dijo Teo—. No para dos. Una oportunidad.

—Entiendo.

—¿La tomas?

Artemio miró a las personas en esa habitación: su padre que había elegido no cargar ese peso y que ahora estaba ahí de todas formas, la doctora Cruz que tenía sus propias razones y sus propias reservas, Teo que había apostado por él desde el principio de maneras que todavía no conocía del todo.

—La tomo —dijo.

Jacinto Mixtli asintió una sola vez, despacio, con la expresión de alguien que ha esperado que su hijo dijera eso durante mucho tiempo sin saber si lo diría.

Esa misma noche, mientras Vasič cenaba en el único restaurante del pueblo con sus dos asistentes revisando lo que Artemio imaginaba eran registros y análisis de lo que habían conseguido en los días anteriores, Teo le llevó a la casa de su padre un pequeño paquete envuelto en tela que olía a los cultivos de la sierra de una manera que resultaba imposible de disimular para cualquiera con la nariz de Artemio.

Lo abrió con cuidado.

Las vainas eran negras. No el negro marrón de la vainilla comercial bien curada sino un negro profundo, denso, casi metálico en la superficie, que absorbía la luz de la lámpara en lugar de reflejarla. Eran cinco, de tamaño y forma similar, envueltas en un papel que también olía a la sierra pero de una manera diferente, más antigua, como si el papel hubiera guardado ese olor durante mucho tiempo.

Artemio las tuvo en la mano durante un momento, sin abrirlas, simplemente sintiendo el peso que tenían, que era mayor del que su tamaño sugería o quizás era el mismo pero percibido de manera diferente porque él ya sabía lo que habían necesitado para llegar a ser lo que eran.

Las devolvió al papel con cuidado.

—Gracias —le dijo a Teo.

—No me las agradezcas todavía —dijo Teo—. Agradécelas cuando el postre exista.

—¿Y si no lo logro?

—Si no lo logras —dijo Teo—, al menos lo intentaste de la única manera que valía la pena intentarlo. Con lo real y no con una aproximación.

Artemio puso las vainas en el lugar más seguro que tenía disponible en la casa de su padre, que era un cajón en la cocina, en el mismo tipo de cajón donde su abuela guardaba las cosas que importaban, y se fue a dormir con el olor todavía en las manos.

Vasič seguía en el pueblo. Pero ahora Artemio tenía las vainas. Y con las vainas tenía todo lo que necesitaba para empezar.

Al día siguiente Vasič fue más directo.

Lo encontró en el camino entre la casa de su padre y el mercado, esta vez sin la pretensión de casualidad, con los dos asistentes a distancia pero visibles.

—Señor Mixtli —dijo—. Quisiera ser más claro que ayer sobre lo que mi empresa puede ofrecer.

—Adelante —dijo Artemio.

—Hemos identificado que hay en esta región variedades de vainilla con características aromáticas que el mercado no conoce. No a través de fuentes ilegales: a través de análisis de muestras que productores locales han compartido voluntariamente. —Una pausa—. Lo que esas muestras sugieren tiene un valor que va más allá de la vainilla comercial. Estamos hablando de

ingredientes con capacidad de redefinir categorías en la industria del perfume y la gastronomía de lujo.

—¿Y qué quiere de mí específicamente?

—Acceso a las fuentes —dijo Vasič—. Con compensación adecuada para las comunidades productoras. Compensación real, documentada, estructurada en contratos que sus abogados pueden revisar.

—¿Y la propiedad intelectual de lo que se derive de esas fuentes?

—Compartida —dijo Vasič.

—¿En qué proporción?

—Eso es negociable.

—¿Y si las comunidades no quieren negociar?

Vasič lo miró durante un momento con algo que era todavía amabilidad pero que tenía ya un borde.

—Las cosas que existen y que tienen valor terminan siendo encontradas —dijo—. La pregunta no es si alguien las va a encontrar sino quién y bajo qué condiciones. Preferiría que fuera bajo condiciones negociadas y justas. Pero no puedo garantizar que si nosotros no llegamos a un acuerdo, quienes lleguen después tengan el mismo interés en la negociación justa.

Artemio lo miró directamente.

—¿Eso es una amenaza?

—Es una descripción del mercado —dijo Vasič, sin cambiar el tono—. El mercado no amenaza. Simplemente funciona.

—Con respeto —dijo Artemio—, hay cosas que el mercado no puede encontrar aunque quiera. Porque lo que las hace ser lo que son no se puede separar del lugar donde están. Y el lugar no está en venta.

—Todo tiene un precio, señor Mixtli.

—Eso es lo que cree alguien que solo ha comprado cosas que tenían precio —dijo Artemio—. Hay cosas que no lo tienen. No por romanticismo. Por física.

Se separaron por segunda vez, y esta vez Artemio sí sintió que ambos habían terminado de decidir algo: Vasič iba a continuar buscando por otros medios, y Artemio necesitaba moverse más rápido de lo que había planeado.

Llamó a la doctora Palomares desde el camino.

—Necesito regresar a trabajar —dijo—. Tengo lo que necesito. Y hay presión de tiempo que no controlo.

—¿Cuándo puedes estar listo para Lyon?

—Eso depende de lo que tarde en construir el postre. Meses. Pero necesito empezar ahora.

—¿Dónde vas a trabajar?

—Aquí —dijo Artemio, mirando la sierra que se levantaba sobre el pueblo con esa presencia permanente de los lugares que llevan más tiempo siendo lo

que son que cualquier persona que los habita—. El postre tiene que nacer aquí. No puede nacer en otra parte.

La doctora Palomares tardó un momento.

—De acuerdo —dijo—. La fundación te consigue lo que necesites en términos de equipo y materiales. Pero Artemio.

—¿Sí?

—Ten cuidado con Vasič. Los hombres que describen el mercado como una fuerza de la naturaleza son los que más agresivamente lo usan cuando la negociación falla.

—Lo sé —dijo Artemio.

—¿Y lo que tienes es suficientemente seguro adonde está?

Artemio pensó en el cajón en la cocina de su padre, en el papel que olía a la sierra, en las cinco vainas negras con su peso inesperado.

—Por ahora sí —dijo—. Y por ahora es lo que tenemos.

CAPÍTULO 11

El códice de los nichos

Zona arqueológica de El Tajín / Archivos universitarios, Xalapa.

La doctora Valentina Cruz manejaba su vehículo por la carretera de la sierra hacia Papantla con la concentración de quien no confía del todo en el camino pero tampoco lo dice, y Artemio iba en el asiento del copiloto con el cuaderno de su abuela abierto sobre las rodillas y una fotografía del cuaderno de Moser en el teléfono, comparando ambos textos con la atención del que busca en la superposición de dos documentos incompletos algo que ninguno tiene por separado.

Iban a El Tajín.

La decisión había sido de Artemio, pero el argumento que la justificaba había llegado de la doctora Cruz una semana antes, cuando le mostró un artículo académico publicado por un arqueólogo de la UNAM que analizaba ciertos patrones en los nichos de la Pirámide de los Nichos desde una perspectiva que iba más allá de lo astronómico y lo ceremonial. El artículo argumentaba que algunos de los patrones repetitivos en la distribución de los nichos correspondían a representaciones abstractas de ciclos de fermentación y transformación de materias orgánicas, y que ciertos glifos totonacas encontrados en contextos asociados a la pirámide describían procesos que podían leerse como instrucciones culinarias o rituales agrícolas codificados en lenguaje arquitectónico.

—¿Y crees que hay una conexión con el XAMÁN? —le había preguntado Artemio.

—Creo que hay una conexión con los procesos de fermentación y transformación que el XAMÁN involucra —dijo la doctora Cruz—. No tengo

evidencia directa. Tengo una hipótesis que necesita trabajo de campo para confirmarse o descartarse.

—¿Trabajo de campo cómo?

—Ir a ver la pirámide con ojos que conozcan los dos lados —dijo la doctora—. El lingüístico y el culinario. Tú tienes el culinario. Yo tengo el lingüístico. Quizás juntos vemos algo que por separado no veríamos.

El Tajín estaba a dos horas de Papantla por carretera, en una zona baja rodeada por vegetación que en la época de lluvia era densa hasta el punto de hacer que las ruinas parecieran parte del paisaje natural en lugar de construcciones humanas que la vegetación había adoptado. Llegaron a media mañana, cuando el sol todavía no había alcanzado la intensidad que haría incómodo caminar por los espacios abiertos de la zona arqueológica, y se unieron a un grupo de visitantes que el guía oficial llevaba por el recorrido estándar hasta el momento en que la doctora Cruz habló con un funcionario del sitio que la conocía de visitas anteriores y que les permitió acceso a zonas que el recorrido turístico no incluía.

La Pirámide de los Nichos era impresionante en la manera en que son impresionantes las cosas que han sido construidas con una intención que el tiempo no ha conseguido oscurecer del todo. Los 365 nichos que la recubrían, uno por cada día del año en la interpretación más difundida, creaban un patrón de luz y sombra que cambiaba con el movimiento del sol de una manera que ninguna fotografía podía capturar completamente porque lo que cambiaba no era solo la imagen sino la sensación de estar frente a algo que fue diseñado para ser percibido por el cuerpo entero y no solo por la vista.

Artemio la miró durante un tiempo antes de hablar.

—¿Qué es lo que el artículo identifica exactamente? —dijo.

—Los nichos no son idénticos —dijo la doctora Cruz—. La mayoría de las descripciones los tratan como si fueran. Pero hay variaciones en las proporciones de ciertos grupos que el artículo interpreta como marcadores de ciclos. —Sacó una tableta donde tenía el artículo y algunas de sus propias notas—. Mira aquí: este grupo de nichos en la cara norte tiene una proporción de altura a anchura diferente al grupo de la cara este. Y esta diferencia corresponde, según el arqueólogo, a una diferencia en los ciclos que representan.

—¿Qué ciclos?

—Uno de ellos podría ser de fermentación —dijo la doctora Cruz—. Basándose en glifos similares que aparecen en contextos de cerámica asociada al sitio, donde la fermentación está representada por un símbolo específico que el artículo identifica.

—¿Y hay algún símbolo que corresponda al XAMÁN?

—No con ese nombre —dijo la doctora—. Pero hay un símbolo recurrente que en los textos totonacas que he analizado aparece siempre en contextos de

preparaciones culinarias complejas que involucran múltiples etapas de transformación. El artículo lo identifica en dos grupos de nichos de la cara oeste. —Una pausa—. Quiero que lo veas tú.

Caminaron hacia la cara oeste de la pirámide con la guía de las fotografías en la tableta, y Artemio buscó los nichos que la doctora señalaba con la atención del que busca algo sin saber exactamente qué forma va a tener cuando lo encuentre, que es la manera más honesta de buscar cuando el objeto de la búsqueda todavía está parcialmente definido.

Lo encontró antes de que la doctora se lo señalara.

Era un patrón en la distribución de los nichos de ese grupo específico que no era visible desde la distancia pero que de cerca, con la luz de esa hora cayendo en el ángulo correcto, producía una sombra que hacía visible una secuencia. No una imagen representacional sino una secuencia, como los pasos de un proceso en el orden en que deben ocurrir.

—¿Ves lo que veo? —dijo Artemio.

—¿Qué ves?

—Una secuencia de pasos. Calor, luego combinación, luego reposo, luego algo que no sé interpretar pero que en la cocina correspondería a un proceso de concentración.

La doctora Cruz se acercó y miró durante un momento.

—Los glifos totonacas tienen una lógica similar —dijo—. Las instrucciones culinarias en los textos que he analizado se escriben como secuencias de transformaciones, no como listas de ingredientes. El énfasis está en el proceso, no en los componentes.

—Igual que el cuaderno de mi abuela —dijo Artemio—. Las recetas que entiendo son las que describen lo que pasa, no las que dicen cuánto de cada cosa. Las que no entiendo son las que describen cantidades sin el proceso.

—¿Y el XAMÁN?

—El XAMÁN en el cuaderno está descrito principalmente como proceso —dijo Artemio—. Lo que falta son las proporciones exactas. Pero la secuencia está ahí, incompleta en algunos pasos, pero ahí.

La doctora Cruz tomó fotografías detalladas de los grupos de nichos que le interesaban y Artemio las miró mientras las tomaba, buscando las correspondencias con lo que recordaba del cuaderno. No todo encajaba. Había brechas que requerirían más trabajo, más comparación, quizás más visitas. Pero había suficiente para confirmar que la conexión entre la arquitectura de Tajín y los procesos descritos en el cuaderno no era casualidad ni proyección: era intención codificada en piedra por personas que sabían que codificar era la única manera de transmitir a través del tiempo cosas demasiado complejas para ser simplemente dichas.

—¿Por qué en la arquitectura? —dijo Artemio, pensando en voz alta más que preguntando.

—Porque la arquitectura dura —dijo la doctora Cruz—. Los textos se queman. Los cuadernos se pierden. La memoria humana falla. Pero la piedra, si se construye correctamente, permanece. —Miró la pirámide—. Alguien quiso que esto sobreviviera suficiente tiempo para que alguien con las preguntas correctas pudiera leerlo. Y lo construyeron en el lugar más visible del territorio para asegurarse de que nadie lo olvidara aunque olvidara lo que decía.

Eso era exactamente lo que Moser había encontrado sin poder leer. Lo que su abuela Consuelo había preservado en un cuaderno sin entender completamente. Lo que los Vigilantes habían guardado en la práctica y en la memoria oral durante generaciones. Todo apuntaba en la misma dirección, desde tipos de evidencia completamente distintos, y esa convergencia era en sí misma la confirmación más sólida que Artemio podía tener de que lo que buscaba era real y era recuperable.

Pasaron la tarde en los archivos universitarios de Xalapa, donde la doctora Cruz tenía acceso a materiales totonacas que había estado analizando durante años y que en ese contexto nuevo, con la visita a Tajín reciente y con el cuaderno de Consuelo como referencia adicional, comenzaron a producir conexiones que ninguno de los dos había visto antes.

—Este término —dijo la doctora Cruz, señalando en su pantalla— aparece en tres textos diferentes siempre en asociación con preparaciones de alta complejidad que involucran fermentación. En dos de los tres textos va acompañado de un símbolo que en mi interpretación corresponde a una cualidad que podría traducirse como vivo o como activo en el sentido de un proceso continuo.

—¿Fermentación viva? —dijo Artemio.

—Exactamente como lo llama Moser en su cuaderno.

—¿Y sabes qué produce esa cualidad?

—El texto no lo especifica directamente —dijo la doctora Cruz—. Pero hay una referencia en uno de los tres documentos a una interacción con algo que viene del exterior, algo que no es parte de los ingredientes principales sino que llega y activa lo que ya está ahí. —Una pausa—. Podría ser los colibríes.

—¿Podría o es?

La doctora Cruz lo miró.

—Podría —dijo—. Porque yo no puedo confirmar lo que los colibríes hacen exactamente sin revelar el origen de las muestras que tengo. Y sin confirmar eso, lo que tengo es una hipótesis consistente con la evidencia pero no demostrada en los términos que la ciencia requiere para llamarla conocimiento.

—¿Y en los términos que la cocina requiere?

La doctora Cruz consideró eso durante un momento.

—En los términos de la cocina —dijo— tienes suficiente para intentarlo. La evidencia convergente desde Tajín, desde el cuaderno de Moser, desde el de tu abuela y desde lo que los Vigilantes saben empíricamente apunta en la misma dirección. No es certeza científica. Es algo que en cocina se llama intuición fundamentada.

—¿Y eso es suficiente para construir el postre?

—Para construir el postre, sí —dijo la doctora—. Para defender lo que el postre representa ante el mundo, vas a necesitar que yo termine de confirmar la hipótesis. —Lo miró—. Así que date prisa en hacer el postre y dame tiempo para hacer la ciencia.

Artemio asintió. Salieron de los archivos cuando ya era de noche y caminaron hacia el coche con el peso de todo lo que habían encontrado ese día, que era considerable y que ninguno de los dos intentó procesar en voz alta porque había cosas que necesitaban tiempo para asentarse antes de poder ser dichas correctamente.

En el camino de regreso a Papantla, con la carretera oscura y el perfil de la sierra visible solo como una masa más oscura contra el cielo de la noche, Artemio abrió el cuaderno de su abuela en la página del XAMÁN y lo miró con la nueva información superpuesta a lo que veía.

La secuencia de pasos que había leído en los nichos de Tajín correspondía a la secuencia incompleta del cuaderno. No perfectamente. Con brechas. Pero la dirección era la misma y las brechas eran específicas: no en el proceso sino en las proporciones y en ese paso final que en el cuaderno aparecía marcado con un símbolo que ahora, después de lo que la doctora Cruz había mostrado en los archivos, Artemio podía leer de manera diferente.

El símbolo no era una medida. Era una condición.

La condición de que lo que se añadía en ese paso final llegara vivo, en el estado de actividad que lo hacía diferente a cualquier versión inerte del mismo ingrediente.

Las vainas negras de los colibríes.

La llave en la cerradura.

La fermentación viva.

Todo el mismo proceso. Descrito en piedra en Tajín, copiado en cuadernos que habían viajado de la sierra a Hamburgo y de vuelta, guardado en la memoria de personas que lo practicaban sin terminarlo de entender y en la práctica de aves que lo producían sin saber que lo producían.

Y ahora en sus manos. Con las vainas en el cajón de la cocina de su padre y la secuencia en el cuaderno y la arquitectura de la pirámide en la memoria.

Artemio Mixtli cerró el cuaderno de su abuela y lo guardó en la mochila con el cuidado que se tiene con las cosas que uno sabe que ya no necesitará releer porque las ha entendido suficientemente para usarlas.

Mañana empezaba a cocinar.

CAPÍTULO 12
XAMÁN

Taller de cocina, comunidad serrana, meses de trabajo.

La cocina donde Artemio eligió trabajar no era la cocina de su padre ni ningún taller equipado con los instrumentos que había usado en Berlín o París. Era una cocina de la comunidad, un espacio comunal que las mujeres del lugar usaban para preparaciones colectivas y que el presidente de la comunidad le prestó después de una conversación con Jacinto Mixtli en la que Artemio no participó pero cuyo resultado fue un sí sin condiciones aparejadas, que en ese contexto era un sí generoso y que Artemio recibió como tal.

La cocina tenía lo esencial: fuego de leña, metate, superficies de trabajo de madera, ollas de barro, algunos instrumentos metálicos y el olor acumulado de décadas de preparaciones colectivas que había penetrado las paredes y el piso de una manera que ninguna limpieza podía eliminar porque no era suciedad sino historia. Ese olor era, a su manera, la primera capa de lo que Artemio iba a construir ahí.

Empezó por los chiles.

El Factor K que el cuaderno de su abuela describía como base del XAMÁN requería una selección específica que las notas fragmentarias indicaban pero no precisaban completamente. Artemio lo resolvió de la manera que Kellner le había enseñado que debían resolverse los problemas técnicos sin documentación suficiente: con experimentación sistemática, variando un elemento a la vez, documentando cada resultado con la precisión de quien sabe que el proceso de llegar a algo puede ser tan valioso como el resultado si se documenta correctamente.

Compró chiles en el mercado de Papantla y en dos mercados de pueblos vecinos, buscando los que correspondían a las variedades que el cuaderno mencionaba por nombres que en algunos casos eran los mismos que conocía y en otros eran nombres que tuvo que rastrear con la ayuda de don Efraín, que los conocía por nombres locales que no siempre correspondían a los nombres comerciales. Los limpió con la atención que el cuaderno pedía explícitamente: sin semillas, sin venas, con un lavado ligero, secos antes del fuego.

La primera versión del Factor K fue un fracaso de proporciones que Artemio solo podía describir como arquitectónico: no había un solo elemento equivocado sino una relación equivocada entre todos los elementos, como una estructura donde cada pieza individual podría haber funcionado en otro contexto pero que en este contexto producían juntas algo que se desmoronaba en el paladar antes de poder decir lo que intentaba decir.

—¿Cómo salió? —le preguntó Teo, que había pasado por la cocina a media tarde.

—Mal —dijo Artemio.

—¿Qué tan mal?

—Agresivo. Desequilibrado. Como si cada sabor estuviera compitiendo con los demás en lugar de componerse con ellos.

—¿Y sabes por qué?

—Tengo hipótesis. El tiempo de tostado de los chiles o la secuencia de adición de los ingredientes o las proporciones entre las categorías. —Artemio miró la olla con lo que había resultado—. O las tres cosas simultáneamente, que sería lo más difícil de resolver.

—¿Qué vas a hacer?

—Repetirlo —dijo Artemio—. Cambiando una variable.

—¿Cuántas veces?

—Las que sean necesarias.

Teo lo miró durante un momento.

—¿Sabes cuánto tiempo tienes antes de que Vasič consiga lo que busca por otros medios?

—No exactamente —dijo Artemio—. Por eso hay que ser sistemático y rápido al mismo tiempo, que es la combinación más difícil que existe en cocina.

La segunda versión del Factor K fue mejor en algunos aspectos y peor en otros, que era el tipo de progreso que resulta frustrante porque revela que el problema es más complejo de lo que una sola variable puede explicar. La tercera fue un paso claro hacia adelante. La cuarta retrocedió. La quinta produjo algo que Artemio probó y se quedó quieto durante un momento antes de decir algo.

Fue su padre quien estaba en la cocina en ese momento.

—¿Qué pasa? —dijo Jacinto Mixtli.

—Huele a algo que conozco —dijo Artemio.

—¿Qué cosa?

—A algo de cuando era niño. En la cocina de la abuela. No exactamente lo que ella hacía, pero en la dirección correcta.

Jacinto se acercó y olió desde una distancia prudente.

—Sí —dijo, con una brevedad que era en él la forma más intensa de confirmación.

—¿Lo reconoces?

—Lo reconozco —dijo su padre—. Ella lo hacía en ciertas ocasiones. Nunca completamente. Siempre decía que faltaba algo. —Miró la olla—. Esto es más completo que lo que yo recuerdo.

—¿Y qué faltaba en lo de ella?

—Lo que tú todavía tienes guardado en el cajón —dijo su padre.

Las vainas.

Artemio asintió. Las vainas no podían añadirse todavía porque las vainas eran el paso final, el que la secuencia de Tajín y el cuaderno de Consuelo y el cuaderno de Moser describían como la condición que activaba todo lo anterior. Añadirlas antes del momento correcto no solo no funcionaría: desperdiciaría las únicas cinco vainas que existían con las características necesarias.

Siguió trabajando.

Durante dos semanas de intentos, la cocina comunal se convirtió en el lugar donde Artemio vivía más que en ningún otro. Llegaba antes que el sol y seguía después de que el sol se iba, y la comunidad lo fue aceptando con la gradualidad específica de los lugares donde la presencia sostenida de alguien acaba siendo parte del paisaje sin que nadie declare que así ha ocurrido. Las mujeres que usaban la cocina en las mañanas le preguntaban qué hacía y él explicaba sin simplificar, y ellas a veces señalaban cosas que él no había notado: que el fuego de cierto tipo de leña producía un calor diferente al de otra, que ciertas ollas de barro tenían sabores propios que se incorporaban a la preparación de maneras que las ollas metálicas no hacían, que el tiempo en ese lugar específico, con esa altitud y esa humedad, hacía que ciertos procesos ocurrieran de manera diferente a como habría ocurrido en una cocina de Berlín.

Esa información no estaba en ningún libro. No podía estar porque era demasiado específica, demasiado ligada al lugar para ser generalizable. Era exactamente el tipo de conocimiento que los Vigilantes habían guardado durante generaciones porque nadie desde afuera tenía razón para preguntar por él.

La versión siete del Factor K fue la que convenció a doña Remedios.

Llegó a la cocina una tarde sin que Artemio la hubiera llamado, lo cual en ella era una señal de que algo la había traído que no era solo curiosidad. Se sentó en un banco junto a la puerta y observó durante un rato sin hablar mientras Artemio trabajaba, y cuando él le ofreció un poco del Factor K en una cuchara pequeña, lo probó con la atención de quien tiene en la boca décadas de referencia para comparar.

Estuvo en silencio durante un tiempo que fue suficientemente largo para que Artemio no intentara llenarlo con palabras.

—Mi abuela —dijo Remedios al fin— describía el XAMÁN como algo que olía a la sierra antes de llover. No exactamente a este, pero en esa dirección.

—¿Qué falta?

—La vainilla —dijo Remedios—. Que tú ya sabes. Y algo que no voy a decirte porque si te lo digo vas a intentar replicarlo y no es replicable con palabras. Es algo que sabrás si llegas al momento correcto con lo que ya tienes.

—¿Cómo sabré que es el momento correcto?

—Lo sabrás —dijo Remedios—. Igual que supo tu abuela cuándo la pasta estaba lista: no por el tiempo ni por la temperatura sino por lo que dice cuando uno la prueba.

—¿Y las vainas? —dijo Artemio—. ¿Es el momento de usarlas?

Remedios lo miró durante un momento con esa evaluación suya que en ese tiempo Artemio había aprendido a distinguir de la frialdad: no era frialdad sino precisión, la precisión de alguien que ha aprendido a tomar decisiones difíciles sin el lujo del tiempo largo.

—Sí —dijo—. Es el momento.

El día que Artemio añadió las vainas al Factor K fue un martes que no tenía nada de especial en su exterior: el mismo sol, la misma niebla en las cumbres, el mismo sonido de la comunidad funcionando alrededor de la cocina. Pero en el interior de la cocina, cuando las vainas negras entraron en contacto con la pasta caliente del Factor K en el estado exacto de temperatura y actividad que la secuencia del cuaderno pedía y que Artemio había tardado semanas en aprender a reconocer, ocurrió algo que no era dramático ni instantáneo sino gradual y absolutamente real: el olor de la cocina cambió.

No de manera brusca. De la manera en que cambia el olor de un espacio cuando algo dentro de él se transforma en otra cosa: una transición lenta, una nota nueva que se añadía a las existentes sin desplazarlas, construyendo encima de ellas una capa adicional que hacía que todo lo anterior tuviera sentido de una manera que antes era solo promesa.

Artemio lo reconoció antes de probarlo.

Era el olor de las vainas negras de la sierra, el que había seguido toda su vida con la nariz sin poder alcanzarlo con los pies. Pero ahora no llegaba solo: llegaba integrado en el Factor K, formando parte de algo más grande que ninguno de los dos era por separado, exactamente como la doctora Cruz había descrito la llave en la cerradura.

Lo probó.

El resultado era distinto a cualquier cosa que hubiera probado antes. No mejor en el sentido comparativo, porque no había nada con qué compararlo. Diferente en el sentido de que era su propia categoría: complejo sin ser confuso, profundo sin ser pesado, con una persistencia en el paladar que producía algo que Artemio tardó un momento en identificar porque no era un sabor sino un efecto, algo parecido a lo que Moser había intentado describir en su cuaderno con el vocabulario insuficiente de alguien que encontró algo para lo que no tenía palabras disponibles.

Se acordó de lo que Moser había escrito: que producía en quien lo probaba una especie de memoria que no era la memoria personal sino algo más antiguo.

No era exageración. Era una descripción exacta.

Llamó a Teo. Llamó a su padre. Llamó a la doctora Cruz y a doña Remedios, que llegaron en el tiempo que tardaban en llegar, y los fue haciendo probar en silencio, uno a uno, sin decirles qué esperaba que dijera cada uno.

Teo no dijo nada durante un rato. Luego dijo:

—Huele a los cultivos de la sierra cuando llueve.

Era exactamente lo que doña Remedios había dicho que diría quien lo probara si estaba bien hecho.

El XAMÁN existía.

Ahora había que convertirlo en un postre.

Su padre lo probó último, de pie junto a la puerta de la cocina, con la misma postura que tenía cuando escuchaba cosas importantes sin querer que se notara que las escuchaba. Estuvo callado más tiempo que los demás. Luego, sin mirar a Artemio sino hacia la ventana donde el sol de la tarde entraba en un ángulo que doraba todo lo que tocaba, dijo:

—Tu abuela habría querido estar aquí.

Artemio no respondió. No había nada que responder a eso que no fuera excesivo para el momento.

La doctora Cruz tomó muestras con el cuidado de siempre, en los contenedores que mantenía para ese propósito y con las anotaciones que garantizaban que el análisis posterior pudiera realizarse sin revelar el origen de las muestras más allá de lo estrictamente necesario. Mientras trabajaba dijo, sin levantar la vista:

—Necesito al menos tres semanas para el análisis completo. Pero lo que percibo sensorialmente es consistente con lo que hipotetizaba.

—¿Y es suficiente para el argumento legal de protección del ecosistema?

—Con el análisis completo y con la documentación de los cultivos que ya tengo, sí —dijo la doctora—. Suficiente para una declaratoria de protección que dificulte considerablemente cualquier actividad extractiva no autorizada en la zona.

—¿Y Vasič?

—Vasič puede impugnar —dijo la doctora—. Pero impugnar requiere tiempo y visibilidad, y la visibilidad no le conviene si lo que hace es biopiratería. —Una pausa—. El postre en Lyon sería el contexto ideal para que todo esto salga a la luz de la manera correcta. En Lyon nadie va a poder ignorarlo.

—Si el postre existe para entonces —dijo Artemio.

—El XAMÁN existe —dijo Teo desde el otro lado de la cocina—. El postre es la siguiente parte. ¿Cuánto tiempo necesitas?

—Meses —dijo Artemio—. El hojaldre tiene que ser perfecto. El betún tiene que integrar el XAMÁN sin dominarlo. Y la arquitectura del conjunto tiene que representar lo que el postre significa, no solo lo que sabe.

—¿La pirámide de los nichos?

—La pirámide de los nichos —confirmó Artemio.

Doña Remedios, que había permanecido callada desde que probó el XAMÁN, habló entonces por primera vez en esa conversación:

—Hay una condición.

Todos la miraron.

—El XAMÁN que usaste en esto —dijo, señalando la olla— usó las cinco vainas que guardábamos. No hay más con esas características hasta la próxima temporada de los colibríes, que es en seis meses. Lo que queda en esta cocina es lo que existe. Si lo usas todo en el postre para Lyon y algo sale mal, no hay posibilidad de repetirlo.

—Lo entiendo —dijo Artemio.

—¿Lo entiendes de verdad?

—Sí. Una oportunidad. Sin reserva.

—¿Y si esa oportunidad se convierte en el argumento que atrae la atención que queremos evitar? —dijo Remedios—. ¿Sigues queriendo tomarla?

Era la pregunta que nadie había formulado todavía con esa precisión, aunque todos en esa cocina habían estado cargándola desde que la reunión comenzó.

Artemio la miró durante un momento.

—Si el postre existe y gana —dijo— y el mundo lo quiere, vamos a tener un problema que no podemos resolver solos. Pero si el postre no existe, vamos a tener el mismo problema de todas formas, solo que sin el argumento para enfrentarlo. Vasič no se va a ir porque nosotros no hagamos el postre.

—¿Entonces?

—Entonces la única opción que cambia algo es que el postre exista —dijo Artemio—. Con todo lo que eso implica.

Remedios lo miró durante un tiempo que Artemio no midió porque ese tiempo no era de la categoría que se mide sino de la que se respeta.

—De acuerdo —dijo al fin—. Haz el postre. Y cuando esté hecho, antes de ir a Lyon, trae lo que hagas aquí para que yo lo pruebe. Esa es la condición.

—Aceptada —dijo Artemio.

Y la cocina comunal de la sierra de Papantla, con su olor de décadas superpuestas y su fuego de leña y sus paredes que sabían guardar lo que ocurría dentro de ellas, siguió siendo el lugar donde el XAMÁN había nacido de nuevo después de generaciones, esperando ahora convertirse en el corazón de algo que todavía no existía pero que Artemio Mixtli ya podía ver con suficiente claridad como para saber que era posible.

CAPÍTULO 13

El nacimiento del XOCOXANATH

Taller de cocina, comunidad serrana, culminación.

El hojaldre fue lo primero.

No porque fuera lo más importante sino porque era la estructura, y las estructuras deben existir antes de que el contenido pueda ser colocado en ellas con la intención correcta. Artemio lo sabía desde Friburgo, donde Kellner le había enseñado que la pastelería de alta competencia era ante todo arquitectura: primero la forma, luego la función, luego la emoción, y siempre en ese orden porque el orden contrario producía obras que querían decir algo pero que se derrumbaban antes de poder decirlo.

Lo que Artemio buscaba en el hojaldre de este postre específico era distinto a lo que había buscado en cualquier hojaldre anterior. No solo técnicamente correcto sino físicamente correspondiente a lo que tenía que representar: la Pirámide de los Nichos de El Tajín no como imagen decorativa sino como estructura funcional, como un sistema de capas que se superponían en un orden que tenía lógica interna, igual que la pirámide tenía lógica interna en la disposición de sus nichos.

Trabajó el hojaldre durante una semana en la cocina comunal antes de llegar a la versión que satisfacía los dos criterios simultáneamente: técnicamente impecable según los estándares de Kellner, y visualmente evocador de la pirámide sin imitarla de manera literal. Eran capas de un grosor que al horno producían la crujencia exacta que necesitaba, cortadas con una precisión que en Papantla requería instrumentos que la Fundación Xanath le había conseguido en menos de una semana, y dispuestas en una estructura que al montarse iba construyendo la forma escalonada que la pirámide tenía desde el ángulo que más le interesaba a Artemio: visto desde arriba, desde el cielo, desde la perspectiva que los que la construyeron quizás imaginaban cuando pensaban en cómo verían su obra las generaciones futuras.

El betún fue la siguiente decisión difícil.

El XAMÁN que había elaborado en semanas anteriores era el núcleo del betún, pero el XAMÁN solo era demasiado intenso para funcionar como betún: su complejidad necesitaba ser enmarcada, sostenida, completada por componentes que la amplificaran en lugar de competir con ella. El cacao de Tabasco que había traído en polvo concentrado era la primera capa: su amargor profundo y su mineralidad específica creaban la base sobre la que el XAMÁN podía desplegarse sin resultar abrumador. La mantequilla, batida hasta el punto exacto entre la fluidez y la solidez, daba la textura que permitía que el betún mantuviera su estructura bajo las condiciones de temperatura que una competencia internacional impondría. Y la miel de caña —no azúcar refinado sino miel de caña de un productor de la región que don Efraín le había recomendado con la brevedad de sus recomendaciones siempre fiables— añadía una dulzura que no era del tipo que aplana sino del tipo que profundiza, que hace que las notas más complejas del cacao y el XAMÁN tengan espacio para ser escuchadas en lugar de ser tapadas.

Probó la primera versión del betún completo y se quedó parado durante un tiempo.

Era bueno. Técnicamente era muy bueno. Pero le faltaba algo que no podía identificar de inmediato porque no era un ingrediente sino una relación entre ingredientes que todavía no había encontrado la proporción exacta para producir.

Fue la madre de Teo, que pasó por la cocina una mañana y aceptó probar cuando Artemio le ofreció, quien dijo algo que no iba dirigido a resolver el problema técnico sino que lo resolvió de todas formas.

—Sabe a algo que está intentando decir algo —dijo la mujer—. Pero que todavía no encontró el momento de decirlo.

Artemio la miró.

—¿Qué quiere decir con eso?

—Que todos los sabores están ahí —dijo ella—. Pero que todavía no se pusieron de acuerdo entre ellos sobre cuál habla primero.

Era exactamente el problema. El betún tenía todos sus elementos en las proporciones correctas según los criterios técnicos, pero la secuencia en que esos elementos llegaban al paladar no tenía la claridad narrativa que un postre que quería decir algo necesitaba. Llegaban simultáneamente cuando deberían llegar en capas, como la pirámide de los nichos construía su significado en capas de altura y profundidad.

Resolvió el problema reduciendo la temperatura del betún en el momento de la aplicación, lo cual ralentizaba la forma en que los compuestos aromáticos se liberaban y producía una secuencia en lugar de una simultaneidad: primero el cacao, luego la miel de caña, luego el XAMÁN, y al final, en la nota que persistía cuando todo lo demás había comenzado a disiparse, la vainilla de los colibríes con su carácter inimitable.

La segunda versión del betún se la dio a probar a Teo.

Teo la probó. Esperó. Probó de nuevo.

—Ahora sí habla —dijo.

—¿Qué dice?

—No lo sé exactamente —dijo Teo—. Pero dice algo. Y cuando un sabor dice algo que no puedes poner en palabras es porque está diciendo algo que las palabras no alcanzan.

Era el mismo efecto que Moser había descrito con la torpeza de alguien que no tenía vocabulario disponible para ello. Artemio lo tomó como confirmación y siguió adelante.

El ensamble del postre completo tardó tres días de trabajo que Artemio no habría podido hacer solo en la cocina comunal pero que con la ayuda de Teo, que había resultado ser hábil con las manos de maneras que su padre había transmitido de forma diferente a como transmitió todo lo demás, se convirtieron en tres días de trabajo productivo donde cada elemento fue

encontrando su lugar con la lógica de las cosas que no se fuerzan sino que se reconocen.

La estructura escalonada del hojaldre crecía desde la base hasta el punto más alto con la proporción de la pirámide vista desde el ángulo que Artemio había elegido: no monumental sino íntima, del tamaño de algo que uno puede rodear con las manos y que al mismo tiempo da la sensación de que hay más dentro de lo que el exterior sugiere. El betún no cubría la estructura sino que la habitaba, llenando los espacios entre las capas de hojaldre de una manera que al corte revelaría capas alternadas de crujiente y suave, de estructura técnica y profundidad aromática.

Y en la superficie, en el punto más alto, una señal sencilla: no una decoración elaborada sino un símbolo que la doctora Cruz había identificado en los textos totonacas como el que se usaba para las preparaciones de alta complejidad que involucraban fermentación viva. Era simple, tres líneas convergentes en un punto, del tipo de símbolo que puede trazarse con el filo de un cuchillo sobre una superficie de chocolate en la temperatura correcta.

Teo lo miró cuando Artemio lo trazó.

—¿Saben en Lyon lo que significa ese símbolo?

—No —dijo Artemio—. Pero quien quiera saberlo puede preguntar. Y cuando pregunte, tendremos la respuesta.

Antes de llevar el postre a doña Remedios, como había prometido, Artemio lo llevó a la casa de su padre.

Jacinto Mixtli estaba sentado en la entrada cuando llegó con el postre en una caja que Teo había conseguido, y lo miró aproximarse con la misma expresión con que miraba siempre las cosas que esperaba sin saber exactamente qué forma tendrían.

—¿Este es? —dijo.

—Este es —dijo Artemio.

Lo entraron a la cocina. Artemio cortó una porción pequeña y la puso frente a su padre en el plato que usaban siempre para las cosas que importaban, que era un plato de barro sin decoración que Consuelo había comprado en algún mercado antes de que Artemio naciera y que había sobrevivido a todos los usos ordinarios porque nadie lo había usado para nada ordinario.

Su padre lo probó sin prisa. Estuvo un rato callado. Luego dijo:

—Huele a cuando tu madre hacía chocolate en la Navidad.

Era algo que Artemio no había anticipado porque no tenía memoria de su madre haciendo chocolate en la Navidad. Pero su padre sí. Y que el postre le produjera esa memoria específica, esa memoria personal que era completamente suya y que Artemio no había puesto ahí porque no podía haber puesto algo que no sabía que existía, era exactamente el efecto que Moser había descrito: la puerta de entrada a algo que existía antes de que cualquiera de los presentes hubiera nacido.

—¿Está bien? —dijo Artemio.

—Está bien —dijo su padre—. Más que bien. —Una pausa—. Tu madre habría querido probarlo.

Artemio asintió sin responder, con la misma economía con que su padre administraba las palabras cuando decía las que más pesaban.

Doña Remedios lo probó esa tarde en la cocina comunal, sentada en el mismo banco junto a la puerta donde siempre se sentaba, sola con Artemio porque había pedido que fuera así.

Lo probó despacio, con la atención de quien tiene setenta años de referencia para medir lo que tiene en la boca y que por eso mismo no puede ser engañada fácilmente.

El silencio duró lo que duró.

—Huele —dijo al fin— a los cultivos de la sierra antes de que llegue la lluvia.

Era lo que su abuelo Lucio había dicho que diría quien probara el XAMÁN bien hecho. Era lo que Teo había dicho cuando probó la pasta. Era lo que el cuaderno de Moser intentaba describir y no podía completamente. Era lo mismo que el cuaderno de Consuelo prometía desde las páginas donde el XAMÁN aparecía en mayúsculas como si quien escribió esas páginas supiera que era necesario distinguirlo del resto.

—¿Puedes ir a Lyon con esto? —dijo Remedios.

—Puedo —dijo Artemio.

—¿Y cuando llegues, qué vas a decir cuando te pregunten qué contiene?

—La verdad —dijo Artemio—. Lo que contiene, de dónde viene, por qué existe. Todo.

—¿Todo?

—Todo lo que puede decirse sin destruir lo que no debe decirse —dijo Artemio—. Que es diferente de ocultar. Ocultar es esconder lo que existe. Lo que hago yo es proteger lo que puede romperse si se maneja sin cuidado.

Remedios lo miró durante un momento más. Luego asintió una sola vez, con el gesto breve y definitivo de quien ha tomado una decisión que no va a revocar.

—Ve —dijo—. Y cuando vuelvas, cuéntame lo que pasó. Aquí voy a estar.

Artemio salió de la cocina comunal con el postre en la caja y el olor de la sierra en la ropa y la sensación de que llevaba toda su vida llegando a este punto, que era al mismo tiempo un punto de llegada y el punto desde donde comenzaba algo que todavía no tenía forma completamente definida pero que existía ya con suficiente claridad para que valiera la pena ir a buscarlo.

El XOCOXANATH existía.

Lyon lo estaba esperando.

La noche antes de partir a Lyon, Artemio se quedó solo en la cocina comunal después de que todos se fueron. No porque tuviera algo que hacer ahí sino

porque quería estar en ese espacio una vez más antes de salir, con el olor que las semanas de trabajo habían añadido a las capas ya existentes, con el fuego de leña apagado y el silencio de la comunidad nocturna a su alrededor.

Sacó el cuaderno de su abuela por última vez.

Lo abrió en la página del XAMÁN. La leyó despacio, como había hecho cientos de veces, pero esta vez con algo diferente: la capacidad de leer lo que decía sin sentir que faltaba algo. Lo que antes era fragmento era ahora parte comprensible de un todo que él había conseguido completar no porque hubiera encontrado las páginas que faltaban sino porque había aprendido a entender lo que las páginas incompletas querían decir.

Cerró el cuaderno.

Lo puso sobre la mesa de la cocina y lo miró durante un momento. Luego tomó un papel limpio y una pluma y escribió, en letra clara, la receta del XAMÁN completo. No con las proporciones exactas que requería el XOCOXANATH, que eran cantidades calibradas para un postre de competencia, sino con la lógica del proceso: los pasos, las secuencias, las condiciones que hacían que cada paso funcionara, el momento correcto para cada adición y la manera de reconocer ese momento.

Lo escribió en español y en lo poco de totonaca que la doctora Cruz le había enseñado, intercalando los términos técnicos europeos que aprendió con Kellner donde resultaban más precisos que cualquier alternativa disponible.

Cuando terminó, dobló el papel y lo metió dentro del cuaderno de su abuela, en la página del XAMÁN, donde estaba el texto incompleto que Consuelo había guardado durante décadas.

Así el cuaderno era un poco menos incompleto.

Así Consuelo habría querido encontrárselo.

Puso el cuaderno en la mochila. Recogió lo que había dejado en la cocina. Apagó la lámpara. Salió a la noche de la sierra, que estaba húmeda y oscura y perfectamente callada de esa manera en que solo están calladas las noches en los lugares donde el ruido de los hombres no ha terminado todavía de ganarle el espacio al silencio de las cosas.

Caminó hacia la casa de su padre con el paso tranquilo de quien no tiene prisa porque lo que viene mañana ya está preparado y lo que viene después de mañana no depende de la prisa con que uno camine esta noche.

La sierra olía, como siempre, a todo lo que la sierra olía: humedad, vegetación, tierra, flores que no se ven pero que están ahí, y debajo de todo eso, en la capa más profunda del olor de ese lugar específico, algo que Artemio ya no necesitaba perseguir con la nariz porque lo llevaba en las manos.

Mañana, Lyon.

Hoy, todavía la sierra.

Eso era suficiente.

CAPÍTULO 14

Lyon

Coupe du Monde de la Pâtisserie, Lyon, Francia.

Lyon en enero tenía el frío limpio de las ciudades del interior de Francia que no tienen el mar cerca para suavizarlo, y la ciudad que en verano era todo mercados y terrazas y el Ródano brillando bajo el sol era en enero una ciudad de abrigos y guantes y ese ritmo más lento de los lugares que el turismo visita y abandona según la temperatura. Artemio llegó tres días antes del inicio de la competencia con la mochila, el cuaderno de su abuela, y el XOCOXANATH envasado en las condiciones que la Fundación Xanath y él habían determinado como las más seguras para el trayecto: temperatura controlada, protección de los elementos que más podían sufrir con el movimiento, y un procedimiento de reconstitución al llegar que había ensayado suficientes veces en la cocina de la comunidad como para poder realizarlo en cualquier cocina del mundo sin perder lo esencial.

La cocina asignada a la delegación mexicana en el Palais des Congrès de Lyon era pequeña, bien equipada y completamente genérica, del tipo de espacio que ha sido diseñado para servir a propósitos múltiples y que por eso mismo no sirve perfectamente a ninguno. Artemio la recorrió el primer día con la atención práctica del cocinero que evalúa qué tiene disponible y qué necesitará traer o adaptar, y concluyó que podía trabajar ahí aunque la ausencia del fuego de leña de la cocina comunal, del metate y del olor acumulado de décadas que había formado parte del ambiente de trabajo durante meses le producía una incomodidad que no era exactamente nostalgia sino la conciencia de que el contexto de creación y el contexto de presentación eran completamente diferentes.

El primer día encontró a Luciana Vega.

Llegó a buscarlo ella, que era su estilo: directa, sin preliminares, con esa seguridad que los años de trabajo en cocinas difíciles producen cuando uno sale de ellas con algo propio en lugar de solo con cicatrices.

—Escuché que volviste a México —dijo.

—Sí. Más de un año.

—¿Y encontraste lo que buscabas?

—Parte de lo que buscaba —dijo Artemio—. La parte que no puede encontrarse en ningún otro lugar.

—¿Y eso es lo que traes aquí?

—Eso es lo que traigo.

Luciana lo miró con esa atención que tenía para las cosas que le interesaban genuinamente.

—¿Puedo verlo?

—Cuando esté montado —dijo Artemio—. No antes. Hay cosas que solo funcionan completas.

—¿Y si te digo que la delegación argentina ya sabe que traes algo que nadie ha visto antes y que medio Lyon está hablando de ello?

—¿Cómo saben que traigo algo que nadie ha visto antes?

Luciana sonrió.

—Porque Kellner les dijo. Y cuando Kellner dice que algo va a ser extraordinario, la gente escucha. —Una pausa—. ¿Hablas con él todavía?

—De vez en cuando. Le envié fotografías del proceso en México. Me respondió con dos palabras: *interesante* y *cuidado*.

—El primer cuidado de Kellner es el mayor elogio que existe —dijo Luciana—. Significa que lo que haces importa lo suficiente como para que haya algo que proteger.

Encontró a Kenji Mori en la sala de acreditaciones, con la misma calma de siempre, revisando su lista de materiales con la meticulosidad que era su forma permanente de estar en el mundo. Kenji lo vio y asintió una vez, con el gesto breve que equivalía en él a un saludo completo.

—¿Trajiste algo de México? —dijo Kenji.

—Sí.

—¿Vainilla?

—Entre otras cosas.

Kenji lo miró durante un momento.

—La vainilla japonesa es Madagascar —dijo—. Todo el mercado es Madagascar. Si traes algo diferente, va a ser visible inmediatamente.

—¿Eso es un problema?

—Es una ventaja —dijo Kenji—. Si es genuinamente diferente. Si es solamente diferente, no.

—¿Cuál es la diferencia?

—Genuinamente diferente significa que produce algo que ninguna otra cosa puede producir —dijo Kenji—. Diferente sin el genuinamente es simplemente exótico. El exotismo es turismo. El genuinamente diferente es arte.

Era la misma distinción que Artemio había estado buscando durante años sin haber tenido esa formulación disponible. La guardó en el mismo lugar donde guardaba las cosas de Kenji: precisa, sin ornamento, completamente exacta.

Mathieu Ferrard apareció el segundo día, en el desayuno del hotel donde se alojaban varios de los competidores. Artemio lo vio antes de que Ferrard lo viera, y tuvo el tiempo de observar que el pastelero francés había cambiado algo desde Berlín, no en la apariencia exterior sino en algo más difícil de señalar, como si los años desde la cena en Mitte hubieran añadido algo a su manera de estar en un espacio que antes no estaba.

Ferrard lo vio y cruzó la sala hacia él con la franqueza que siempre había tenido.

—Mixtli.

—Ferrard.

—¿Encontraste lo que buscabas?

—Sí —dijo Artemio.

—¿Y lo traes aquí?

—Lo traigo.

Ferrard lo miró con una atención que Artemio no había visto en él antes con esa intensidad: no la evaluación calculada del competidor sino algo más parecido al genuino deseo de ver.

—¿Sigue siendo lo mismo que describías en Berlín?

—Es lo que describía en Berlín —dijo Artemio—. Completo. No fragmentos.

—¿Y qué se siente tenerlo completo?

Artemio pensó en la cocina comunal, en el olor del XAMÁN cuando las vainas negras entraron en contacto con la pasta, en la expresión de su padre cuando recordó a su madre.

—Se siente como cerrar un circuito que llevaba mucho tiempo abierto —dijo.

Ferrard asintió despacio.

—Espero probarlo —dijo.

—Esta vez no como competidor —dijo Artemio.

—Esta vez como alguien que lleva años esperando respuesta a una pregunta —dijo Ferrard.

La pregunta de quién recordaba que había formulado en la cena de Berlín, cuando Artemio le dijo que un postre que no recuerda nada era un objeto hermoso pero no más que eso. No habían necesitado nombrarlo: ambos lo sabían presente en ese desayuno como una cosa concreta que había viajado desde Berlín hasta Lyon sin perder nada en el trayecto.

El tercer día antes de la competencia fue el día de los problemas logísticos que ninguna preparación podía anticipar completamente. La cocina de la delegación tenía un horno que no mantenía la temperatura con la uniformidad que el hojaldre requería, un problema que Artemio identificó durante las pruebas de la mañana con el tiempo suficiente para adaptarse pero no para resolverlo completamente. Trabajó durante seis horas con variaciones de posicionamiento, tiempo y temperatura hasta conseguir un resultado que no era idéntico al de la cocina comunal de la sierra pero que era suficientemente cercano para que lo esencial llegara intacto.

Fue durante esas seis horas cuando apareció Vasič.

No en la cocina sino en el pasillo exterior, con uno de sus asistentes y con credenciales de visitante que el palacio de congresos emitía para ciertos

acompañantes de las delegaciones. Artemio lo vio a través de la ventana de la cocina y no hizo nada porque no había nada que hacer: Vasič estaba en un espacio donde tenía derecho a estar, haciendo lo que cualquier observador curioso habría hecho, que era observar.

Teo le había enviado un mensaje esa mañana desde la sierra: *Vasič salió de Papantla hace dos días. Rumbo desconocido. Los cultivos están bien.*

Desconocido hasta ese momento.

Artemio le envió una fotografía del pasillo con Vasič visible al fondo y el mensaje: *Lyon. Está aquí.*

La respuesta llegó en minutos: *Lo esperábamos. Haz el postre.*

Esa noche, en su habitación del hotel con el cuaderno de su abuela abierto sobre la cama y el teléfono con los mensajes de Teo y la doctora Cruz que le confirmaban que la documentación científica estaba avanzando en paralelo, Artemio pensó en lo que comenzaba mañana con la claridad específica de los momentos que uno ha esperado durante tanto tiempo que cuando finalmente llegan tienen una textura diferente a la de los momentos no esperados: más densa, más cargada, con el peso de todo lo que ha tenido que ocurrir para que ese momento sea posible.

Mañana la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Mañana el XOCOXANATH frente al mundo.

Y mañana la pregunta que la novela llevaba construyendo desde el prólogo: si el mundo que ve el XOCOXANATH entenderá lo que significa sin destruir lo que lo hizo posible, o si entenderlo y querer más de ello son la misma cosa, y si son la misma cosa qué hace entonces Artemio Mixtli con lo que tiene en las manos.

Cerró el cuaderno. Apagó la luz. Y trató de dormir en Lyon, en una habitación que olía a hotel y no a sierra, con la certeza de que mañana iba a ocurrir algo que ya no era posible detener y que desde el momento en que aceptó las vainas de doña Remedios tampoco era posible que no ocurriera.

Algunas decisiones se toman mucho antes del momento en que uno las vive. Esa la había tomado a los nueve años, en la cocina de su abuela, cuando olió el cacao recién partido y dijo que olía a tierra mojada y a algo dulce que todavía no había llegado.

Mañana llegaría.

La doctora Palomares llegó a Lyon el segundo día, sin que Artemio la hubiera invitado específicamente pero tampoco sin que le sorprendiera encontrarla en el vestíbulo del palacio de congresos cuando bajó de la cocina de trabajo.

—¿Qué haces aquí? —dijo Artemio.

—Acompañar a la inversión de la fundación —dijo la doctora, con ese tono suyo que mezclaba lo práctico con algo más que lo práctico—. Y ver si lo que empezamos hace años llega a algún lugar.

—¿Dudas de que llegue?

—Nunca dudé de que tú llegarías —dijo la doctora—. Dude a veces de si lo que ibas a traer cuando llegaras sería lo que esperaba o algo diferente.

—¿Y?

—Es algo diferente —dijo la doctora, con una sonrisa que Artemio le había visto pocas veces—. Diferente en el sentido correcto.

—¿Cómo lo sabes si no lo has probado?

—Porque llevas un año en la sierra de un pueblo indígena de Veracruz cocinando en una cocina comunal con un productor de vainilla y una anciana de setenta años, y llegaste a Lyon con eso —dijo la doctora—. Eso solo puede producir algo genuinamente diferente o un fracaso absoluto. Y que estés aquí con esa expresión me dice que no es el segundo.

Artemio pensó en preguntarle qué expresión, pero decidió que probablemente era mejor no saberlo.

—¿Y Vasič? —dijo—. Está aquí.

—Lo sé —dijo la doctora—. La fundación tiene abogados que han estado trabajando en paralelo con la documentación de la doctora Cruz. Si Vasič intenta actuar durante la competencia o inmediatamente después, va a encontrar que hay documentación suficiente para un proceso de protección acelerado del sitio.

—¿Y si actúa antes de que ese proceso se complete?

—Entonces habremos perdido esta carrera —dijo la doctora Palomares, con la honestidad que siempre le había agradecido—. Pero todavía no la hemos perdido. Y mañana tú presentas el postre. Y el postre es el mejor argumento disponible de que lo que hay en esa sierra vale más intacto que explotado.

—¿Crees que el jurado va a entender eso?

—Creo que el jurado va a probar algo que no había probado antes y que va a querer saber de dónde viene —dijo la doctora—. Y cuando pregunten de dónde viene, tenemos la respuesta lista. Eso es suficiente para empezar.

Esa noche, antes de que Artemio se fuera a dormir, recibió un mensaje de don Efraín desde Papantla. Era el mensaje más largo que don Efraín le había enviado nunca, que en don Efraín significaba que era tres líneas en lugar de una.

Mañana en los cultivos la niebla baja temprano. Señal de que algo está pasando, aunque no sé qué. Haz lo que tienes que hacer. Aquí todo sigue igual que siempre. Los colibríes volvieron esta semana.

Artemio leyó el mensaje dos veces.

Luego apagó la luz y cerró los ojos en Lyon, con la sierra de Papantla en la cabeza y el olor del XAMÁN todavía en algún lugar entre la memoria y la piel, esperando el amanecer.

CAPÍTULO 15

El pastel que despertó a los dioses

Lyon, jornada final de la competencia.

La mañana de la final comenzó con el sonido específico de los palacios de congresos cuando están llenos de personas que han venido desde lejos para estar presentes en algo que consideran importante: un ruido de voces múltiples en múltiples idiomas que no se superpone sino que se estratifica, cada idioma en su propio nivel de volumen y urgencia, creando una atmósfera que era simultáneamente profesional y cargada de algo más difícil de nombrar, la tensión específica de los momentos en que lo que ocurre importa y todo el mundo lo sabe aunque nadie lo diga en voz alta.

Artemio llegó a la cocina de trabajo a las seis de la mañana, dos horas antes de que comenzara el período de preparación oficial. No porque las reglas lo exigieran sino porque necesitaba ese tiempo solo en el espacio, sin el ruido de los demás, para entrar en el estado de concentración que el XOCOXANATH requería y que no era el estado de concentración de las técnicas que se ejecutan mecánicamente sino el de las cosas que deben ser construidas con atención plena porque cada decisión en el proceso modifica todas las decisiones posteriores.

Puso el cuaderno de su abuela sobre el único rincón de la cocina que no tenía función técnica directa. No lo abrió. No necesitaba leerlo. Solo necesitaba que estuviera ahí.

El hojaldre fue lo primero. Lo trabajó con la lentitud que Kellner había enseñado que no era lentitud sino tiempo correcto, sintiendo en las manos la temperatura de la mantequilla y la resistencia de la masa con la atención de quien sabe que lo que tiene entre los dedos está constantemente tomando decisiones sobre lo que será, y que su trabajo es acompañar esas decisiones en la dirección correcta sin imponerse sobre ellas. Las capas se multiplicaron con la precisión que semanas de práctica habían instalado en el cuerpo como algo más profundo que el conocimiento consciente: la técnica de Friburgo integrada a la comprensión de la sierra, europea en el método, mexicana en la intención.

A las ocho llegaron los demás competidores. La cocina colectiva se llenó del sonido de varios trabajos simultáneos, del olor de distintos chocolates y caramelos y harinas calentándose, de las conversaciones breves y técnicas que los cocineros bajo presión tienen entre sí cuando la presión es suficientemente alta como para que el tiempo para cualquier otra cosa sea precioso.

Kenji pasó junto a su banco de trabajo una vez, miró el hojaldre que Artemio estaba trabajando durante un segundo, y siguió sin decir nada. En Kenji ese segundo de atención valía lo que en otras personas valdría un comentario largo.

Luciana levantó la vista desde su propia estación al otro lado de la cocina y le hizo un gesto con la cabeza que era simultáneamente saludo y reconocimiento de que los dos sabían que estaban en un momento que

ninguno de los dos había buscado exactamente de esta manera pero que ambos estaban listos para que fuera exactamente así.

Ferrard trabajaba en su propia estación con la concentración cerrada que era su estado natural en competencia: la misma precisión de siempre, la misma infalibilidad técnica que Artemio había observado en Berlín y en París y que en Lyon volvía a ser exactamente lo que siempre había sido. Perfecta. Y con lo que siempre le había faltado, que Artemio podía ver ahora con la claridad que solo da haber encontrado la respuesta a la pregunta que la falta produce.

El betún fue la prueba más difícil del día.

No en términos técnicos, que esos ya estaban resueltos. En términos de temperatura y timing: el betún del XOCOXANATH requería una ventana de temperatura de trabajo de no más de cuatro grados entre el punto en que era demasiado frío para aplicarse y el punto en que era demasiado cálido para mantener la estructura, y las condiciones de la cocina en Lyon, con su temperatura ambiente diferente a la de la cocina comunal de la sierra, desplazaban esa ventana de una manera que Artemio había calculado pero que al ejecutarla en tiempo real requería ajustes que solo la práctica extensa podía hacer de forma fiable.

Lo ejecutó en tres aplicaciones, cada una más segura que la anterior, hasta que la estructura del XOCOXANATH tomó la forma que había imaginado en la cocina de la sierra meses antes y que ahora, en la cocina de Lyon, era exactamente lo que había imaginado: las capas escalonadas del hojaldre construyendo la pirámide, el betún habitando los espacios entre ellas con la densidad correcta, el símbolo de tres líneas convergentes en el punto más alto trazado con la precisión de una mano que ha aprendido a ser instrumento de algo más grande que ella misma.

El XOCOXANATH estaba completo.

Artemio lo miró durante un momento antes de llevarlo al área de presentación.

Era más pequeño de lo que la magnitud de lo que contenía hacía suponer. Tenía esa cualidad de las cosas que no intentan parecer más de lo que son porque no necesitan parecerlo: su forma era la de la pirámide, su color era el del cacao profundo con el betún oscuro del XAMÁN, y en la superficie el símbolo de tres líneas convergentes era exactamente lo que era: una señal de que había algo que preguntar.

Lo llevó al área de presentación con las manos que no temblaban porque no había razón para que temblaran: lo que tenía en las manos era lo que había buscado, lo había encontrado, y estaba listo. El temblor es de las cosas incompletas. Esto estaba completo.

La degustación del jurado comenzó a las dos de la tarde con el procedimiento formal que la competencia establecía. Los jueces, cuatro de los pasteleros más reconocidos de Europa y Asia, recibieron las

presentaciones en el orden establecido por sorteo, que ese año colocaba a México en el cuarto lugar.

Artemio esperó sentado en la sala de competidores mientras los tres trabajos anteriores al suyo eran presentados y degustados. No observó las reacciones del jurado porque observarlas habría sido un ejercicio de ansiedad inútil: lo que el jurado dijera sobre los otros trabajos no cambiaba lo que él tenía que presentar ni cómo tenía que presentarlo. Pensó en la sierra. En el olor de los cultivos de don Efraín la primera vez que los visitó a los quince años. En la voz de su abuela diciendo que la nariz nunca miente. En las cinco vainas negras en el cajón de la cocina de su padre.

Cuando llegó su turno, entró a la sala de presentación con el XOCOXANATH y lo colocó sobre la mesa frente al jurado con el mismo cuidado con que había colocado todas las cosas importantes de su vida: sin dramatismo, sin ceremonia excesiva, simplemente poniéndolo donde debía estar y dejando que fuera lo que era.

Explicó el postre en tres idiomas, porque había preparado la explicación en español, en francés y en inglés con la ayuda de Luciana, que tenía el francés de sus años en Lyon y el inglés suficiente para corregir lo que a él le sobraba. Explicó la estructura de hojaldre y su referencia a la Pirámide de los Nichos de El Tajín. Explicó el betún de cacao de Tabasco y su relación con la tradición culinaria mesoamericana. Explicó el XAMÁN sin revelar las proporciones exactas ni las fuentes específicas de los ingredientes más delicados, pero revelando que existía, que tenía una historia de siglos, y que el postre era su primera presentación al mundo culinario internacional en una forma que lo hacía accesible sin agotarlo.

Y cuando uno de los jueces le preguntó, en un francés cuidadoso, qué era el símbolo en la superficie, Artemio respondió:

—Es el símbolo totonaca para las preparaciones que involucran fermentación viva. Traduce aproximadamente como algo que sigue ocurriendo aunque ya esté hecho.

El juez lo miró durante un momento.

—¿Y sigue ocurriendo en esto?

—Sigue ocurriendo en quien lo prueba —dijo Artemio—. El efecto del postre no termina cuando termina el postre. Eso es lo que el símbolo promete.

El silencio que siguió a la degustación fue el que la doctora Palomares había anticipado en su conversación del día anterior: más largo que los silencios técnicos de la evaluación, del tipo que se produce cuando un jurado necesita tiempo no para decidir si algo está bien hecho sino para procesar algo que no esperaba encontrar.

El juez que había estado más callado durante la deliberación, un pastelero japonés de setenta años cuyo nombre Artemio conocía de los libros de la escuela de Friburgo y cuya opinion en el mundo de la pastelería internacional

tenía el peso de varios decenios de trabajo impecable, fue el primero en hablar cuando el período de silencio terminó.

Lo hizo en japonés, y su intérprete tardó un momento en traducir, no porque las palabras fueran difíciles sino porque la frase, tal como estaba construida, requería pensarse antes de verterse a otro idioma sin perder lo que decía.

—Dice —tradujo el intérprete— que en cincuenta años de trabajo en pastelería ha probado miles de cosas que eran perfectas. Y que esto no es perfecto. Que es otra cosa. —Una pausa—. Dice que no tiene la palabra exacta en japonés para lo que es. Que la palabra que más se acerca es la que usan para las cosas que tienen raíz.

Ferrard, que estaba en la sala en su condición de campeón defensor que observa las presentaciones de los competidores, no dijo nada. Pero Artemio, que lo estaba mirando desde el ángulo en que su expresión era visible, vio que cerraba los ojos durante un momento breve y que cuando los abría de nuevo tenía la expresión de alguien que ha recibido una respuesta que llevaba tiempo esperando.

El XOCOXANATH ganó.

El anuncio llegó al final de la tarde con la formalidad del protocolo de la competencia, que era un protocolo diseñado para dar a los resultados el peso que merecían sin que ese peso aplastara a quienes los recibían. Artemio escuchó el anuncio con la serenidad de quien ha hecho lo que tenía que hacer y que por eso mismo no necesita que el resultado le diga si valió la pena, porque ya lo sabe.

En ese mismo momento, en el bolsillo de su pantalón, el teléfono vibró.

Era un mensaje de Teo.

Vasič y sus hombres entraron a la zona de los cultivos esta mañana. Los encontramos. Los sacamos. No pudieron llevarse nada. Pero saben dónde es. Necesitamos la protección legal ya.

Y debajo, diez minutos después, un segundo mensaje:

La doctora Cruz tiene el análisis completo. La doctora Palomares tiene los abogados listos. Si pueden presentar la solicitud de protección mañana, llegamos a tiempo.

Artemio leyó los mensajes dos veces, parado junto a la mesa donde el XOCOXANATH seguía siendo lo que era, con el trofeo de la competencia en la mano y la sierra de Papantla en el teléfono.

Había ganado la competencia.

Vasič sabía dónde estaban los cultivos.

Y entre las dos cosas había exactamente el espacio de tiempo que la doctora Palomares y la doctora Cruz necesitaban para hacer lo que habían estado preparando durante meses, si actuaban ahora, en las próximas horas, antes de que Vasič tuviera tiempo de actuar primero con los recursos que tenía y

que eran considerablemente mayores que los de una fundación cultural y una investigadora universitaria.

Artemio miró el XOCOXANATH una vez más.

Lo que había creado era real. Lo que había traído al mundo era real. Y lo que ese mundo iba a hacer con ello ahora dependía de lo que Artemio hiciera en las próximas horas con lo que tenía en las manos: el trofeo, el teléfono, y la decisión más importante que la novela le había estado construyendo desde el prólogo.

Se volvió hacia la sala y buscó a la doctora Palomares, que estaba al fondo junto a la pared.

—Necesito hablar contigo —dijo—. Ahora.

—Ya sé —dijo la doctora Palomares, que tenía el teléfono en la mano y la expresión de quien ya leyó los mismos mensajes que Artemio—. Ya estoy en ello.

—¿Podemos hacerlo a tiempo?

—Eso depende de cuánto tiempo nos des —dijo la doctora—. Si usas la atención que tienes ahora mismo, esta noche, para hablar sobre el postre y sobre lo que viene de la sierra que lo hizo posible, cada periodista en esta sala va a escribir sobre ello. Y cuando lo escriban, la solicitud de protección no será un trámite burocrático. Será una respuesta a algo que el mundo culinario ya habrá decidido que importa.

—¿Y si eso acelera la atención de los que quieren explotar lo que hay ahí?

—Ya la aceleró —dijo la doctora Palomares—. El XOCOXANATH ganó en Lyon. Vasič lo sabe. Todos lo saben. La pregunta ahora no es si la atención llega. La pregunta es si cuando llegue ya hay protección o todavía no.

Artemio la miró durante un momento.

—De acuerdo —dijo.

Esa noche, en la recepción que la competencia organizaba para los ganadores y los medios especializados, Artemio habló sobre el XOCOXANATH con cada periodista que se acercó, con cada cocinero que preguntó, con cada persona que quiso saber qué era el símbolo de tres líneas en la superficie y de dónde venía la vainilla y qué significaba XAMÁN. Habló con la precisión de quien ha aprendido a decir lo que puede decirse sin decir lo que no debe decirse todavía, y con la claridad de quien sabe que la historia que está contando tiene que existir en la mente del mundo culinario antes de que el mundo culinario sepa que necesitaba escucharla.

Habló durante tres horas.

Y mientras hablaba, la doctora Palomares y la doctora Cruz, desde Lyon y desde Xalapa respectivamente, con los abogados de la Fundación Xanath y con el expediente que meses de trabajo habían construido, presentaron la solicitud de protección federal del ecosistema de la sierra de Papantla ante las instituciones correspondientes.

A la medianoche, Artemio recibió el mensaje de confirmación.

La solicitud había sido recibida. El proceso había comenzado. El ecosistema tenía nombre en un documento oficial.

Todavía no era protección definitiva. Eso tardaría meses. Pero era el principio del proceso que hacía que cualquier acción de Vasič durante ese tiempo fuera documentable, visible, y procesable como lo que era.

Artemio leyó el mensaje solo, en el pasillo del palacio de congresos, con el ruido de la recepción al fondo y el XOCOXANATH en la sala frente a los ojos del mundo culinario que seguía mirándolo con la pregunta que él había querido que se hicieran.

El postre había ganado.

El ecosistema tenía protección provisional.

Y en la sierra de Papantla, donde la niebla llegaba siempre antes que la lluvia, los colibríes habían vuelto esa semana, como le había dicho don Efraín en el mensaje de la noche anterior, sin saber exactamente qué era lo que anunciaban aunque Artemio, leyendo el mensaje en Lyon, había tenido la certeza de que no era casualidad, o que si lo era, era del tipo de casualidades que solo ocurren cuando las condiciones son exactamente las que tienen que ser.

Lo que vendría después era todavía incierto. La protección provisional no era definitiva. Vasič no iba a desaparecer porque un postre ganara un campeonato. El mundo que había probado el XOCOXANATH en Lyon iba a querer más, y más siempre significaba presión sobre lo que producía el original.

Pero había algo que esa noche era diferente a cualquier noche anterior desde que Artemio Mixtli había salido de la sierra de Papantla rumbo a Friburgo con el cuaderno de su abuela en la mochila y la pregunta ardiendo.

Había un postre en el mundo que era exactamente lo que era: técnica europea y memoria mexicana, hojaldre de precisión y XAMÁN de siglos, vainilla de colibríes y arquitectura de pirámide. Un postre que no podía reproducirse sin el ecosistema que lo hacía posible y que por eso mismo era el mejor argumento que existía para proteger ese ecosistema.

La historia no había terminado. Las historias reales no terminan: se convierten en el contexto de otras historias. Pero había llegado al punto en que ya no era una pregunta sin respuesta sino una respuesta buscando el tiempo suficiente para ser escuchada.

Eso era suficiente para esa noche.

Mañana, la sierra.

EPÍLOGO

La última flor de vainilla

Años después de Lyon, cuando el nombre de Artemio Mixtli y el del XOCOXANATH habían circulado suficientes veces por el mundo culinario internacional como para adquirir la distorsión inevitable de las historias que se repiten muchas veces antes de ser escritas, un joven aprendiz de repostería llegó a la sierra de Papantla buscando al hombre que había ganado la Coupe du Monde con un postre que los críticos describían de maneras distintas pero que todos coincidían en no poder olvidar.

El aprendiz había leído sobre el XOCOXANATH en tres revistas diferentes, había visto fotografías del postre que mostraban la estructura escalonada y el símbolo de tres líneas en la superficie, y había escuchado a su maestro, que había estado presente en Lyon ese año, intentar describir qué ocurría exactamente cuando uno lo probaba, y fracasar en la descripción de la misma manera en que Moser había fracasado un siglo antes al intentar describir el XAMÁN: porque algunas cosas no caben en las palabras disponibles y esa falta de espacio no es un defecto de las palabras sino una prueba de la magnitud de lo que intentan contener.

Llegó a Papantla en autobús, con una mochila y el nombre de Artemio Mixtli escrito en un papel como si eso fuera suficiente para encontrarlo.

No lo fue.

Preguntó en el mercado. Algunos no lo conocían. Otros conocían el nombre pero no sabían dónde estaba. Una mujer mayor que vendía especias lo miró con una atención que era evaluación antes de responder, y le dijo que si buscaba a Artemio Mixtli debería subir por el camino principal de la sierra y preguntar en las comunidades de más arriba, que era una indicación tan vaga que podía interpretarse como ayuda o como no ayuda dependiendo de cuánta paciencia tuviera quien la recibía.

El aprendiz tenía la paciencia que tiene quien ha llegado desde lejos con una pregunta que no puede hacerse en otro lugar.

Caminó durante días.

Encontró comunidades donde la gente conocía el nombre pero decía que hacía tiempo que no lo veía. Encontró productores de vainilla que hablaban del XOCOXANATH con el orgullo tranquilo de quien sabe que algo importante ocurrió cerca de donde vive aunque no haya estado presente en ello. Encontró una mujer de cabello blanco que vendía especias en un mercado pequeño y que al escuchar el nombre de Artemio Mixtli se detuvo y lo miró durante un momento antes de decir que no era la persona indicada para responder esa pregunta.

—¿Quién lo es? —preguntó el aprendiz.

—Nadie —dijo la mujer—. O todos. Depende de lo que quieras saber exactamente.

—Quiero saber dónde está.

—Las versiones difieren —dijo la mujer, con una expresión que podría haber sido evasiva o podría haber sido honesta, que en ese territorio no siempre

eran distinguibles—. Algunos dicen que vive en la Ciudad de México. Otros dicen que nunca volvió de Europa después de Lyon. Otros dicen que está en la sierra.

—¿Y usted qué dice?

La mujer lo miró durante un momento más.

—Digo que la pregunta que debería hacerse no es dónde está Artemio Mixtli —dijo—. Sino por qué busca a Artemio Mixtli.

—Porque quiero aprender de él.

—¿Aprender qué?

—Lo que hizo con el XOCOXANATH. Cómo lo hizo. De dónde venía lo que lo hacía posible.

La mujer lo miró con algo que cambió en su expresión, no radicalmente sino de la manera en que cambian las cosas cuando alguien dice algo que la persona que escucha no esperaba escuchar.

—¿Y para qué quiere saber eso?

—Para entender si puede hacerse de nuevo —dijo el aprendiz—. O algo así. O algo que venga del mismo lugar de la misma manera.

La mujer tardó en responder.

—¿Sabe qué significa XOCOXANATH? —dijo.

—No exactamente.

—En totonaca antiguo —dijo la mujer— tiene que ver con la flor que florece una sola vez. La que no puede repetirse exactamente. La que cuando ocurre es todo lo que puede ser y cuando termina deja en quien la vio la certeza de que existió, que es diferente a la flor misma pero que es también una forma de que siga existiendo.

El aprendiz procesó eso durante un momento.

—¿Entonces no puede hacerse de nuevo?

—No exactamente igual —dijo la mujer—. Las cosas que vienen de un lugar específico, de un tiempo específico, de personas específicas y de un ecosistema específico no pueden repetirse exactamente. Pueden ocurrir de nuevo de maneras distintas si las condiciones son distintas. Pero la misma flor, en el mismo momento, con los mismos colibríes y la misma niebla y las mismas manos: no.

—¿Y eso es bueno o malo?

La mujer lo miró con algo que podría haber sido una sonrisa si se hubiera completado en sonrisa, que no llegó a completarse.

—Es lo que es —dijo—. Las cosas únicas son únicas. Eso no es una pérdida. Es una característica.

El aprendiz siguió caminando por la sierra durante otro día, sin saber exactamente hacia dónde ni exactamente qué esperaba encontrar, con la

incomodidad productiva de quien ha llegado a un lugar convencido de que tenía una pregunta clara y que ha descubierto que la pregunta no era la que creía que era.

Fue en un punto de la sierra donde el camino se bifurcaba y donde la niebla de la tarde bajaba con esa gradualidad que hacía que los objetos cercanos parecieran más lejanos y los lejanos desaparecieran directamente, que el aprendiz vio el colibrí.

Era pequeño, de colores que la niebla volvía más difíciles de determinar, suspendido frente a una flor de vainilla recién abierta que crecía entrelazada con la vegetación del camino de una manera que podía ser casual o podía no serlo. Permanecía absolutamente inmóvil en el aire, con esa suspensión imposible que tienen los colibríes cuando están en el punto exacto que necesitan estar, y la flor que visitaba se abría apenas de esa manera específica en que se abren las flores de vainilla que en ningún otro momento del día tienen esa apertura, durante las pocas horas en que están disponibles para ser lo que son.

El aprendiz se detuvo.

No porque hubiera decidido detenerse sino porque algo en la escena le dijo que el movimiento en ese momento era la respuesta incorrecta.

El colibrí visitó la flor durante el tiempo que le llevó, que era el tiempo correcto y no más, y luego se fue con la brusquedad que tenían siempre, sin transición, sin aviso, simplemente ya no estando donde había estado. La flor quedó con algo diferente en ella, una nota en el olor que el aprendiz percibió aunque no hubiera sido entrenado específicamente para percibir ese tipo de diferencias, porque hay cosas que el cuerpo registra independientemente del entrenamiento cuando las condiciones son las que tienen que ser.

Siguió caminando después de un rato.

No encontró a Artemio Mixtli. Ni esa tarde ni en los días siguientes. Las versiones que circulaban sobre su paradero seguían siendo contradictorias: en la Ciudad de México, en Europa, en la sierra, en ningún lugar específico. El aprendiz eventualmente aceptó que quizás la búsqueda en sí misma era parte de lo que había venido a encontrar, que era una conclusión que podría haber parecido evasiva si no fuera porque en ese punto de su caminata había entendido algo que no habría entendido sin ella.

Lo que Artemio Mixtli había hecho con el XOCOXANATH no era reproducible exactamente no porque nadie pudiera aprender la técnica o encontrar los ingredientes equivalentes, sino porque lo que lo hacía ser lo que era no era separable del conjunto de condiciones que lo habían hecho posible: la abuela que enseñó a oler antes de enseñar a cocinar, los años en Europa aprendiendo el idioma técnico que faltaba, la sierra con sus cultivos ocultos y sus colibríes específicos, los Vigilantes que habían guardado el conocimiento durante generaciones esperando que llegara alguien con las preguntas y las razones correctas, y el momento exacto en que todo eso coincidió con la capacidad de hacer algo con ello.

No era una receta. Era una historia.

Y las historias no se reproducen. Se continúan.

El ecosistema, según lo que el aprendiz pudo saber antes de regresar, seguía bajo protección. La solicitud federal presentada la noche de Lyon había derivado en una declaratoria de protección que la doctora Cruz había gestionado durante meses con la paciencia y la documentación que el proceso requería. Vasič no había desaparecido pero había desviado sus recursos hacia otros proyectos en otras regiones, lo cual no era exactamente una victoria pero era la ausencia de una derrota que habría sido irreversible. Los colibríes seguían viniendo a los cultivos en las épocas correctas. Las vainas negras seguían siendo lo que eran. Doña Remedios seguía viva, más anciana, guardando lo que siempre había guardado con la paciencia que le quedaba y transmitiendo lo que podía transmitir a Teo Coyotl, que se había convertido en el Vigilante principal de la zona con la misma manera tranquila de su padre pero con la energía contenida de alguien que ha aprendido cuándo la paciencia es virtud y cuándo es demora.

El aprendiz regresó a la ciudad con todo eso y sin Artemio Mixtli.

Llevaba sin embargo algo que no había traído cuando subió: la comprensión de que el postre que había buscado entender no estaba en ningún libro ni en ningún chef ni en ninguna técnica sino en la relación entre todo eso y el lugar donde había nacido, que era un lugar que seguía siendo lo que era y que por lo tanto seguía siendo la fuente de cualquier versión futura de lo mismo aunque esa versión futura fuera completamente diferente a la original.

La niebla bajaba sobre la sierra cuando el aprendiz tomó el autobús de regreso a Papantla, cubriendo con su paciencia antigua todo lo que había debajo: los cultivos de vainilla que nadie en ese autobús sabía exactamente dónde estaban, los colibríes que habían vuelto a sus lugares en el interior de la sierra, las vainas negras en su proceso lento e irrepetible de convertirse en lo que serían cuando el tiempo decidiera que ya habían esperado suficiente.

Y en algún lugar que las versiones contradictorias no precisaban, Artemio Mixtli seguía siendo lo que era: un hombre que había nacido con la nariz abierta en una casa que olía a cacao y a especias y a tierra húmeda, que había aprendido los dos idiomas que necesitaba para decir lo que tenía que decir, y que lo había dicho en Lyon una noche con un postre que el jurado japonés describió como algo que tiene raíz, y que esa raíz seguía donde siempre había estado.

En la sierra.

En la niebla que llegaba siempre antes que la lluvia.

En el olor de las vainas negras que el viento traía desde arriba cuando las condiciones eran las que tenían que ser.

En todo eso que el mercado no podía comprar porque era demasiado vivo para tener precio y demasiado específico para ser reproducido y demasiado antiguo para ser propiedad de nadie que no fuera el lugar donde existía y las personas que lo habían cuidado durante suficiente tiempo como para convertirse ellas mismas en parte de él.

Que era, como Lucio Tlapal le había dicho a los Vigilantes la noche antes de morir, lo único que importaba.

Y que seguía siendo cierto.